

GABAN® カレーフレークと GABAN® 製品で作る欧風カレー

欧風カレーに新潮流が
生まれています

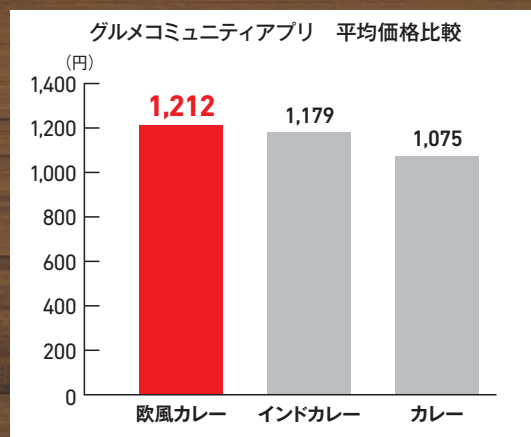


出典：カレー総合研究所「2022 カレートレンド情報」

新欧風カレーの体系

見た目も味わいも多彩になり、従来の欧風カレーのイメージを覆す豊富なバリエーションの欧風カレーが登場しています。

外食で「欧風カレー」はカレー全体やインドカレーと比べて **単価が高いメニュー** です。



出典：(株)SARAH「FoodDataBank」平均価格 期間(2021/7～2022/6)
分析キーワード(欧風カレー、インドカレー、カレー)

※平均価格：数値は、そのキーワードを含むレビューのメニューの価格の平均を示したものです。

こだわりを求めるシェフの声から生まれた
GABAN® ブランドのカレーフレークなら、
より簡単にオリジナルの欧風カレーが提供できます

GABAN® カレーフレークは欧風カレーのベースにおすすめです！

おすすめ理由 1

時間をかけて煮出したフォンや
ブイヨンのようなしっかりと
した旨みとコクの余韻が欲しい

GABAN®
カレーフレークの
コクの力で！

おすすめ理由 2

さまざまな素材を加えて
も、カレーとしての軸には
スパイス感が欲しい

GABAN®
カレーフレークの
スパイスの力で！

おすすめ理由 3

より手軽に、店独自の欧風
カレーレシピを開発・改良
したい

味の調整がしやすい
フレークの力で
お手伝い！



1kg GABAN® カレーフレーク

容量／入数	1kg(45～50皿分)／10
賞味期間	2年



GABAN® カレーフレークとGABAN® 製品、ハウス製品で 広がる欧風カレーの世界

甘み、旨み、
辛み

甘辛欧風カレー

チャツネの甘み、深いコク、
後ひく辛さが特徴



※写真のじゃがいもはイメージです。レシピには含みません。

材料(4皿分)		GABAN® フルーツチャツネ	40g
1kg GABAN® カレーフレーク	70g	トマトピューレ	60g
400g 風車カレーパウダー	6g	砂糖	4g
牛肉(一口大)	300g	生クリーム	12g
玉ねぎ(みじん切り)	120g		
水	700g	ライス	800g
牛脂	20g	GABAN® アーモンドスライス	適宜
GABAN® 炒め玉ねぎ	36g		

カレー部分に +α



炒め工程で加えて
加熱し、香りを出す

■ 風車カレーパウダー

煮込み工程で加えて、
コクとまとまりのある味に



■ GABAN®
炒め玉ねぎ



■ GABAN®
フルーツチャツネ

ライスに +α



■ GABAN®
アーモンドスライス

デミの
コク深さ

デミグラスカレー

玉ねぎの甘み、デミグラスソースのコク、
カエンペッパーの辛さが特徴



※写真のサラダはイメージです。レシピには含みません。

材料(4皿分)		GABAN® フルーツチャツネ	40g
1kg GABAN® カレーフレーク	70g	GABAN® クロースパウダー	0.4g
1kg 洋食倶楽部 フォン仕立て 濃厚デミグラスソース	120g	GABAN® カエンペッパーパウダー	0.4g
GABAN® 炒め玉ねぎ	20g	トマトピューレ	60g
牛肉(一口大)	300g	ライス	800g
玉ねぎ(みじん切り)	80g	260g スパイスライス	
水	600g	サフランライス用	10g
牛脂	20g	GABAN® レーズン	適宜

カレー部分に +α



フォンによる重厚なコク、
焙煎小麦粉ルウの
香ばしさのアクセント

■ 洋食倶楽部 フォン仕立て濃厚デミグラスソース

煮込み工程で加えて、
コクとまとまりのある味に



■ GABAN®
炒め玉ねぎ



■ GABAN®
フルーツチャツネ

ライスに +α



■ スパイスライス
サフランライス用



■ GABAN®
レーズン

欧風カレーと セットで!

牛乳と
混ぜるだけの
簡単ドリンク



■ キャップ付きドリンクベース
チャイ



■ キャップ付きドリンクベース
プレーンラッシー



■ キャップ付きドリンクベース
マンゴーラッシー

ライスに彩りや香りを加えて 付加価値アップ!

お米と一緒に
炊くだけ



■ 業務用十五穀米

炊いたご飯に
混ぜるだけ



■ スパイスライス
サフランライス用



■ そのまま使える香ばし五穀



■ スパイスライス
ターメリックライス用



■ GABAN®
サフランピラフミックス



■ スパイスライス
ガーリックライス用