

GABAN[®]

カレーフレーク

こだわりを求める **シェフの声** から
ギャバンブランドのカレーフレークが誕生しました。

シェフの声

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
旨味とコクの
余韻が欲しい…

< コクへのこだわり >

さまざまな旨味の
重ね合わせ

4つの旨味の重ね合わせ

1

牛骨・牛肉のフォン

4

ソテーオニオン

2

フォン・ド・ボー

3

豚骨・豚肉

シェフの声

さまざまな
素材を加えても、
カレーとしての
軸がぶれない
スパイスの香りの
強さが欲しい…

< カレーパウダーへのこだわり >

個々のスパイスの香りを
最大限に引き出す製法



余韻を感じる深いコクと、しっかりとしたスパイスの香り

『余韻を感じる深いコクと、しっかりとしたスパイスの香り』のある カレーフレークがカレー作りを幅広くお手伝いします。

GABAN® カレーフレークを 使用することで

手間がかかるフォンをとらなくても、しっかりとした深いコクがあるので、具材を加えて煮込むだけでホテルや専門店のようなこだわりのカレーを作ることができます。

手間、味のブレの軽減に役立ちます。

さらに 調味料を加えることで

深いコクとしっかりとしたスパイスの香りがお好みで加える調味料や食材の風味をひきたてます。

味の調整がしやすいのでオリジナルカレーを作る際の味の追求に役立ちます。

オリジナルカレー

チャツネや
生クリームを加えて
欧風カレーに



牛肉で作る
欧風カレー

スパイスを加えて
インド風カレーに



鶏肉で作る
インド風カレー

だしや和素材を加えて
和風カレーに



4種の薬味で食べる!
和のスパイスカレー

レシピについては担当営業にお問合せください。



品名

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

原材料名

小麦粉(国内製造)、豚脂、カレーパウダー、砂糖、食塩、乳糖、脱脂粉乳、ローストオニオンパウダー、粉末ソース、ポークエキス、玉ねぎ加工品、調味油、ココナッツミルクパウダー、ビーフエキス、ぶどう糖、オニオンパウダー、香辛料、ココアパウダー、ソテーオニオン、ももチャツネ、フォンド・ボー調味料(フォンド・ボー、ビーフエキス、食塩、小麦粉ルウ、トマトペースト、砂糖、野菜エキス、調味油)、小麦発酵調味料、かつお風味調味料／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、(一部に乳成分・小麦・牛肉・大豆・豚肉・ももを含む)

