

業務用 ジャワカレーの世界



Jawa Curry
ジャワカレー でつくる季節のカレー

肉カレーうどん

肉の旨みが際立つ秋冬向けあったかカレーうどん。
業務用ジャワカレーのごまやみそ由来のコクと
オニオンパウダーの香ばしさが、肉うどんとマッチ。

材料 (1皿分)

| | |
|-----------------|------|
| 1kg 業務用ジャワカレー | 35g |
| 水 | 245g |
| めんつゆ | 10g |
| 玉ねぎ(スライス) | 20g |
| 長ねぎ(斜めスライス) | 30g |
| 豚肉(ばらスライス)(一口大) | 100g |

| | |
|------------|------|
| 冷凍うどん(中太麺) | 200g |
| 長ねぎ(スライス) | 3g |

作り方

- 鍋に水、めんつゆ、玉ねぎを入れて火にかけ、沸騰したら豚肉を加えてあくを取り、軽く煮込む。
- いったん火を止め、「業務用ジャワカレー」を加えてよく混ぜ溶かし、長ねぎを加えてひと煮立ちさせる。
- 別鍋で冷凍うどんをゆでる。
- 器に③のうどんを盛り、②のカレーをかけ、長ねぎをトッピングする。

業務用

ジャワカレーの世界



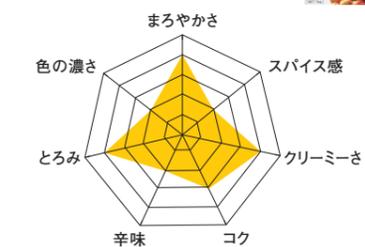
調理例

味覚チャート図 業務用ジャワカレーは業務用バーモントカレー、業務用こくまるカレーと比べてスパイス感、コク、辛味が特徴

1kg 業務用ジャワカレー



参考 1kg 業務用バーモントカレー



参考 1kg 業務用こくまるカレー



| | |
|-------|--|
| 品名 | 1kg 業務用ジャワカレー |
| 容量/入数 | 1kg(約40皿分)/20 |
| 賞味期間 | 1年6ヵ月 |
| 原材料名 | 豚脂(国内製造)、小麦粉、砂糖、食塩、カレーパウダー、でんぷん、オニオンパウダー、脱脂粉乳、ガーリックパウダー、全粉乳、チーズ、脱脂大豆、チャツネ、クリームパウダー、粉乳小麦粉ルウ、ごまペースト、ポークエキス、香辛料、酵母エキス、粉末みそ、小麦発酵調味料、ローストオニオンパウダー/調味料(アミノ酸等)、乳化剤、カラメル色素、酸味料、香料、(一部に乳成分・小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む) |

| | |
|-------|--|
| 品名 | 1kg ジャワフ레이크 |
| 容量/入数 | 1kg(約50皿分)/20 |
| 賞味期間 | 1年6ヵ月 |
| 原材料名 | 小麦粉(国内製造)、豚脂、砂糖、食塩、カレーパウダー、でんぷん、デキストリン、全粉乳、トマトパウダー、チャツネ、オニオンパウダー、チーズ、ごまペースト、クリームパウダー、脱脂大豆、玉ねぎ加工品、香辛料、ポークエキス、ガーリックパウダー、チキンエキス、粉乳小麦粉ルウ、ココナッツペースト、チーズ加工品、酵母エキス、粉末みそ、ブラウンルウ、小麦発酵調味料、ローストオニオンパウダー/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、乳化剤、酸味料、香料、(一部に乳成分・小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む) |

業務用 ジャワカレー

スパイシーなカレーパウダーと小麦粉、オニオンパウダーを加熱した香ばしさが特徴です。チャツネ、乳製品などを加えた深い味わいと、さわやかな辛さのカレーです。

※辛味順位は4(中辛)です。



ハウスギャバン株式会社

〒104-0033 東京都中央区新川2-31-1 八丁堀トーセイビル
東日本営業部 03(3537)3015
西日本営業部 06(6389)5530



商品情報、レシピはこちらから!
<https://www.housegaban.com>

業務用

ジャワカレー

業務用 ジャワカレーの おいしさの秘密

開発担当者の声

業務用ジャワカレーは発売当初から支持されているしっかりとしたコクと香ばしさ、さわやかな辛さが特徴です。肉のような旨みの強い素材と合わせてもスパイス感が強いカレーが作れます。



乳製品のコク
粉乳、チーズ

スパイスのさわやかな辛さ
カレーパウダー



1kg 業務用ジャワカレー

野菜や果実由来のコク
ローストオニオン、
チャツネ

高温焙煎した香ばしさ
小麦粉ルウ、
オニオンパウダー

奥深いコク
ごま、みそ

調理例

業務用 ジャワカレーの世界



材料（1皿分）

| | | | |
|-----------------|------|----------|------|
| 1kg 業務用ジャワカレー | 20g | ライス | 200g |
| 400g 焙煎スパイスペースト | 1g | フライドオニオン | 3g |
| 鶏肉（もも）（一口大） | 50g | にんにくチップ | 5g |
| 玉ねぎ（みじん切り） | 20g | | |
| サラダ油 | 4g | | |
| GABAN® 風車純カレー | 1g | | |
| 水 | 140g | | |

作り方

- 鍋にサラダ油を熱し、玉ねぎを色づくまでよく炒め、鶏肉と「風車純カレー」を加えてさらに炒める。
- ①に水を加え、沸騰したらあくを取り、鶏肉が柔らかくなるまで煮込む。
- いったん火を止め、「業務用ジャワカレー」、「焙煎スパイスペースト」を加えて、よく混ぜ溶かす。
- 再び弱火～中火でひと煮立ちさせる。（通常よりさらにとした仕上がりになる）

盛りつけ

- 皿にライスとカレーを盛り、フライドオニオン、にんにくチップ、ミックススパイス（分量外）をトッピングする。
- 付け合わせ3品（赤玉ねぎのアチャール、にんじんのアチャール、スパイシーポテト）を盛り合わせる。

赤玉ねぎのアチャール
薄切りにした赤玉ねぎ20gを、水気を切りボウルに入れ、塩0.4gをふって、レモン汁3gと、カエンペッパー・削りかつお節を少々加えて混ぜ合わせる。

にんじんのアチャール
ボウルに、千切りにしたにんじん40gと、砂糖2g、塩0.6g、酢9g、カエンペッパー・ブラックペッパーを少々入れて、よくもみ、冷蔵庫で漬込む。

スパイシーポテト
フライパンにサラダ油4gと、みじん切りにしたにんにく1gを入れて、香りが出るまで炒め、一口大に切ったゆでたじゃがいも40gを加えて、純カレー・塩で味を調える。

スパイスカレー

業務用ジャワカレーのさわやかな辛さが際立つスパイスカレー。トッピングを加えて華やかな仕上がりに。

業務用ジャワカレー でつくるトレンドカレー

クリーミーカレー

さわやかな辛さと、野菜や果実由来のコクのある業務用ジャワカレーは、さらに乳製品を加えてクリーミーなカレーとしても提案できます。幅広い年代におすすめ。



材料（1皿分）

| | |
|-------------------|------|
| 1kg 業務用ジャワカレー | 15g |
| 1kg シチューミクス（クリーム） | 5g |
| 鶏肉（もも）（一口大） | 60g |
| 玉ねぎ（みじん切り） | 20g |
| サラダ油 | 4g |
| 水 | 100g |
| 牛乳 | 40g |
| 生クリーム | 4g |

| | |
|--------------|------|
| ライス | 200g |
| レモンの皮（すりおろし） | 適量 |
| ミント（生） | 適量 |

作り方

- 鍋にサラダ油を熱し、鶏肉、玉ねぎを加えて炒める。
- ①に水を加え、沸騰したらあくを取り、鶏肉が柔らかくなるまで煮込む。
- いったん火を止め、「業務用ジャワカレー」、「シチューミクス（クリーム）」を加えて混ぜ溶かし、とろみがつくまで煮込む。
- ③に牛乳、生クリームを加えてひと煮立ちさせる。
- 皿にライスを盛り、④のカレーをかける。
- ライスにミントの葉とレモンの皮をちらす。



材料（1皿分）

| | | | |
|---------------|------|-------------|------|
| キーマカレー | | ライス | 200g |
| 1kg 業務用ジャワカレー | 25g | ミックスナッツ | |
| 牛豚ひき肉 | 60g | （ざく切り） | 5g |
| 玉ねぎ（みじん切り） | 40g | ドライフルーツミックス | 5g |
| しょうが（みじん切り） | 2g | パセリ（みじん切り） | 少々 |
| 水 | 100g | | |
| サラダ油 | 4g | | |

チーズ入りベシャメルソース

| | |
|------------------|------|
| 1kg ベシャメルソースフレーク | 7.5g |
| 水 | 50g |
| チキンブイヨン | 0.5g |
| 牛乳 | 7.5g |
| ミックスチーズ | 13g |

作り方

- 鍋にサラダ油を熱し、牛豚ひき肉、玉ねぎ、しょうがを加えて炒める。
- ①に水を加え、沸騰したらあくを取り、しばらく煮込む。
- いったん火を止め、「業務用ジャワカレー」を加えてよく混ぜ溶かし、再びとろみがつくまで煮込む。

チーズ入りベシャメルソース

- 鍋に、水、チキンブイヨンを入れて、ひと煮立ちしたら、いったん火を止め、「ベシャメルソースフレーク」を振り入れる。
- ①に、牛乳、ミックスチーズを加えて、よく混ぜ合わせ、ひと煮立ちさせる。

盛りつけ

- 皿にライスをドーム状に盛り、キーマカレー、チーズ入りベシャメルソースの順にかける。
- ミックスナッツとドライフルーツミックスを混ぜて、パセリとともに飾る。

業務用ジャワカレー でつくる季節のカレー

白いキーマカレー

彩り鮮やかなトッピングが目を引く春夏向けキーマカレー。業務用ジャワカレーのさわやかな辛さと乳製品のコクが、チーズ入りベシャメルソースとあわさって、より濃厚な味わいに。