



GABAN® カレーフレークと GABAN® スパイスで作る

業務用

スパイスきわだつ コク深いカレー



×

GABAN®

共同提案



GABAN® カレーフレーク
Curry
+
GABAN® スパイス
Spice



しっかりとしたスパイスの香り

コク深い旨みが素材の持ち味を引き立てる



スパイスの加工技術

プロも認めた香り・品質

GABAN® カレーフレークのコクに GABAN® スパイスを加えた香り高いカレーをご提案します。



+



= 具材に合わせた 香りきわだっカレー

パウダースパイスを煮込み工程で加える、炒ってあとがけすることで香りを楽しむ



+



ブラックペッパー荒挽

ペPPERチキンカレー

すっきりとした酸味のチキンカレーに
ブラックペッパーのパンチが刺激的

材料(3皿分)

1kg GABAN®カレーフレーク	65g		
玉ねぎ(みじん切り)	90g	ライス	600g
にんにく(すりおろし)	3g	しょうが(せん切り)	適量
しょうが(すりおろし)	3g	GABAN® ブラックペッパー荒挽	1.5g
風車カレーパウダー(ハンディ缶)	2g	パクチー	適宜
鶏肉(もも・一口大)	240g		
GABAN® ブラックペッパー荒挽	0.5g		
カットトマト缶詰	120g		
水	300g		
サラダ油	20g		



+



カルダモンパウダー

ドライカレー

肉の旨みをかみしめる濃厚ドライカレーに
カルダモンのさわやかさですっきりと

材料(3皿分)

1kg GABAN®カレーフレーク	60g	GABAN® カルダモンパウダー	0.5g
玉ねぎ(みじん切り)	120g	GABAN® ブラックペッパーグラウンド	0.4g
にんにく(すりおろし)	20g	生クリーム	6g
にんにく(すりおろし)	5g	トマトピューレ	45g
しょうが(すりおろし)	5g	ウスターソース	3g
牛豚ひき肉	210g	塩	0.5g
マッシュルーム(缶詰・スライス)	30g		
風車カレーパウダー(ハンディ缶)	2g	ライス	600g
水	100g	パセリ(みじん切り)	少々
サラダ油	15g	GABAN® カルダモンパウダー	1.5g



+



クローブスパウダー

ポークビンダルー

酸味と辛さが特徴のカレーに
甘く重厚な香りのアクセント

+



クミンパウダー

ブラウンマサラ
(海老のクリーミーカレー)ココナッツミルクのまろやかなコクとクミンの
豊かな香りで余韻を楽しむシーフードカレー

+



オレガノみじん切り

イタリアンキーマカレー

トマトをきかせたフレッシュ野菜のカレーを
ひとふりのオレガノでさわやかに味わう

※写真は全て調理例

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



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>

2023年4月現在 D