

彩りのカレーソース

素材と色彩で味わう

赤



トマトの
レッドカレーソース



トマトの甘味・酸味とチキンの旨みをベースにバジルやオレガノをアクセントに加え、すっきりと仕上げた赤いカレーソース

辛味順位 1 2 3 4 5

黒



黒ごまの
ブラックカレーソース



黒ごま、黒豆の香ばしい香りとソテーオニオンの甘味と旨みをベースにクミン、ブラックペパーでアクセントを付けた黒いカレーソース

辛味順位 1 2 3 4 5

彩りのカレーメニュー



ぶつ切り鶏の トマトカレー

■材料

3kgトマトのレッドカレーソース	160g
サフランライス	200g
プチトマト	5ヶ
骨付きぶつ切り鶏肉	120g
塩、こしょう	少々
薄力粉	15g

■作り方

- ①鍋にサラダ油を入れて熱し、塩、こしょうをして鶏肉に粉をまぶしこんがり焼く。
- ②カレーソースに焼いた鶏肉とプチトマトを加えて、ひと煮立ちさせる。
- ③皿にサフランライスを盛りつけ、カレーをかける。



根菜の黒カレー

■材料

3kg黒ごまのブラックカレーソース	160g
香ばし五穀入りご飯	200g
れんこん	20g
大根、にんじん、 ブロッコリー、さつまいも	各15g
ごぼう	10g

■作り方

- ①ごはんに五穀を混ぜておく。
- ②野菜は食べやすい大きさに切り、柔らかくなるまで蒸すかレンジにかける。
- ③皿に五穀入りご飯と②の野菜を盛りつけ、温めたカレーソースをかける。

品名	3kg彩りのカレーソース トマトのレッドカレーソース	3kg彩りのカレーソース 黒ごまのブラックカレーソース
容量/入数	3kg/4	3kg/4
賞味期間	1年	1年6ヵ月
原材料名	トマト・ピューレーづけ（イタリア製造）、トマトペースト、玉ねぎ、でんぷん、香辛料、食塩、砂糖、なたね油、ガーリックペースト、カレーパウダー、チキンエキス/調味料（アミノ酸）、増粘剤（キサンタンガム）、パプリカ色素、香辛料抽出物、香料、（一部に小麦・大豆・鶏肉を含む）	牛脂豚脂混合油（国内製造）、ホワइटルウ、黒ごまペースト、砂糖、ソテーオニオン、カレーパウダー、小麦粉、りんご濃縮果汁、トマトペースト、食塩、チャツネ、ウスターソース、でんぷん、ポークエキス、バナナペースト、酵母エキス、ガーリックペースト、香辛料、しょうがペースト、焙煎黒豆粉末、りんご酢/調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、酸味料、香辛料抽出物、香料、（一部に乳成分・小麦・ごま・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・りんごを含む）



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>