

THAI KITCHEN

タイ キッチン

2kg

タイ風グリーン カレーソース

大容量
カレーソース

2kg

タイ風レッド カレーソース

具材を加えて、
本格的な

タイカレーを簡単に。



〈写真は調理例〉



辛味
順位 1 2 3 4 5

ハーブの香りに、
青唐辛子の辛味と
ココナッツミルクのコク
まろやかで爽やかな辛さ



辛味
順位 1 2 3 4 5

赤唐辛子の辛さと
トマトやココナッツの旨み

「エスニックスパイスペースト」とは

- タイ料理の素材・調理法・味覚作りを研究し、「レモングラス」や「こぶみかん」などのタイ料理に共通して欠かせない食材をペースト化した原料。
- 日本ではフレッシュのまま手に入りにくい食材を、現地タイでペースト化しているので素材本来の香りを出すことができます。

※原材料名では「タイカレーペースト」と表記しております。

※イメージ



おすすめアレンジメニュー

海老と緑野菜のタイ風グリーンカレー



◆材料(1皿分)

2kg タイ風グリーンカレーソース	150g
(A)	
冷凍むき海老(2尾)	20g
なす(乱切り・3個)	24g
ズッキーニ(輪切り・2枚)	16g
スナップえんどう(1本)	8g
青唐がらし(生)(1本)	3g
たけのこ(水煮)(スライス・2枚)	10g
ヤングコーン(1本)	8g
レモン(スライス・1枚)	10g
ライス	200g
パセリ(みじん切り)	少々
サラダ油	適量

◆作り方

- ①(A)の具材をサラダ油でサッと炒める。(野菜類は素揚げでも良い)
- ②「タイ風グリーンカレーソース」を鍋にあけて温め、①の具材を入れてひと煮立ちさせる。
- ③皿に②のカレーを盛り、レモンを添える。
- ④皿にライスを盛り、パセリを振る。

白身魚フライのレッドカレー



◆材料(1皿分)

2kg タイ風レッドカレーソース	150g
白身魚フライ(冷凍)(1/2カット)	1切れ(60g)
ゴーヤ(1cmスライス)	8g
パプリカ(黄)(くし切り)	8g
パプリカ(赤)(くし切り)	8g
なす(乱切り)	10g
エリンギ(1/4カット)	10g
揚げ油	5g
目玉焼き	40g
バジル(生)	適量
ライス	200g

◆作り方

- ①「タイ風レッドカレーソース」は鍋にあけて温めておく。
- ②白身魚フライを揚げる。ゴーヤ・パプリカ・なす・エリンギは素揚げしておく。
- ③皿にライスを盛り、①のソースをかける。
- ④②の白身魚のフライ、野菜をならべ、ライスの上に目玉焼きをのせる。
- ⑤最後にバジルを添える。



品名	2kg タイ風グリーンカレーソース	2kg タイ風レッドカレーソース
容量/入数	2kg/6	2kg/6
賞味期間	1年6ヵ月	
原材料名	ソテーオニオン(国内製造)、ほうれん草ペースト、牛脂豚脂混合油、粉末油脂、タイカレーペースト、ローストココナッツペースト、ココナッツミルクパウダー、小麦粉、砂糖、でんぷん、ガーリックペースト、しょうがペースト、食塩、チキンエキス、香辛料/調味料(アミノ酸等)、酸味料、乳化剤、香料、(一部に乳成分・小麦・えび・鶏肉を含む)	植物油脂クリーム(国内製造)、トマトピューレ、でんぷん、ローストココナッツペースト、魚醤、砂糖、なたね油、ココナッツミルクパウダー、しょうがペースト、えびエキス、香辛料、ビーフエキス、りんご酢、酵母エキス、タイカレーペースト、食塩/調味料(アミノ酸等)、パプリカ色素、増粘剤(キサンタンガム)、香料、酸味料、香辛料抽出物、(一部に乳成分・小麦・えび・牛肉・大豆・鶏肉・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>