

ESPECIALLY



MADE FOR CHEFS

徳用欧風カレーツース

きめの細かい小麦粉を焙煎し、

野菜などを裏ごしして溶け込ませました。

欧風カレー専門店のような

コクとなめらかさのある

カレーが手軽に提供できます。

お手持ちの調味料を加えて

オリジナルカレーにも。







〈調理例〉

選べる1kg・2kgの2タイプ

使用シーンに合わせて選べる2つの容量 食数に合わせて選択いただき、ロス低減にも。



徳用欧風カレーソース

なめらかでコク深いソース

- 焙煎したルウの香味とコクをベースに、トマトペーストとソテーオニオンの旨みや 乳製品のコクを溶け込ませた欧風カレーソースです。
- ●手頃な価格で、専門店のようなカレーが提供できます。

おすすめアレンジメニュー





材料	徳用欧風カレーソース ライス ライス	···200g ···· 1 本
	ミックスサラダ プチトマト	0

●鍋に「徳用欧風カレーソース」を入れ、温める。 作り方

9皿に**「暗市版風ガレーノー人」** でんれ、点める。 **9**皿にライスを盛り、海老フライ、クリームコロッケをトッピングし て①をかけ、ミックスサラダ、ブチトマトを飾る。



作り方



	品 名	1kg 徳用欧風カレーソース	2kg 徳用欧風カレーソース	
	容量/入数	1kg/6	2kg/6	
	賞味期間	1年6ヵ月		
The second second second	原材料名	牛脂豚脂混合油(国内製造)、砂糖、小麦粉、カレーパウダー、ウスターソース、食塩、トマトペースト、でんぷん、香辛料、ソテーオニオン、ガーリックペースト、みそ、ビーフエキス、チーズ加工品、ココナッツミルクパウダー/増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、乳化剤、香料、香辛料抽出物、(一部に乳成分・小麦・牛肉・大豆・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