カレー以外にも、様々なメニューにお使いいただけます。

GABAN® 炒め玉ねぎ



ハンバーグ（4人前）

粘りがでるまで混ぜた合挽き肉400gに、溶き卵、炒め玉ねぎ80g、ナツメグ、牛乳、生パン粉を加えて混ぜ、形を整えてフライパンで焼きます。



オニオングラタンスープ（4人前）

鍋にブイヨンスープ1ℓとバターを入れ、煮立ったら炒め玉ねぎ100gを加えて加熱し、スープカップに注ぎます。焼いたバゲットを浮かべ、シュレッドチーズをのせてオーブンで焼きます。

GABAN® ビンダルウペースト®



野菜スティック ～ビンダルウディップ添え～

ビンダルウペーストとマヨネーズを1：2の割合で混ぜます。皿にお好みの野菜スティックを盛り付け、ディップを添えると完成です。



豚肉のビンダルウチーズ焼き（2人前）

表面をこんがりと焼いた豚ロース肉340gにビンダルウペースト10gを塗り、パルメザンチーズ10gを振りかけて、200℃のオーブンで加熱します。

■ご紹介した商品

製　品　名	特　　長	賞味期間	JANコード
GABAN® 炒め玉ねぎ 300g袋	国産の生玉ねぎを約15%の重量になるまで炒めた"あめ色"の炒め玉ねぎです。	12ヶ月	4971985264915
GABAN® ビンダルウペースト® 120g瓶	GABAN®独自の辛くて酸っぱい調味料。辛味だけでなく、コクやうま味もあります。	24ヶ月	4971985262263
GABAN® フルーツチャツネ 400g瓶	マンゴやパイナップルなどのフルーツ本来の甘さを引き出したチャツネです。	24ヶ月	4971985103320
GABAN® ガラムマサラ® 80g缶	15種類のスパイスを配合。スパイシーな香りが豊かで、程よい辛味が特長です。	24ヶ月	4971985037403
GABAN® 純カレー 220g缶	スパイスだけを使い、独自の配合でブレンドしたカレー粉です。	24ヶ月	4971985037113
GABAN® タンドリーチキンシーズニング 100g袋	本格的なタンドリーチキンを手軽に再現できるシーズニングです。	12ヶ月	4971985041172
GABAN® サフランパウダー 5g瓶	水に浸すことで、料理を鮮やかな黄色に色づけすることができます。	12ヶ月	4971985050433
GABAN® パセリみじん切り 16g缶	振りかけるだけで料理に彩りを添えるパセリは、やや明るめの緑色が特長です。	24ヶ月	4971985047105

※本販促物に使用の画像はイメージです

GABAN Solution for Professional House

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 MN

GABAN®

カレーをおいしくする調味料



ひと手間で、本格感とオリジナリティ溢れるカレーを演出します。

いつの時代も人気のカレー。ギャバンでは、加えるだけで簡単にカレーの風味を豊かにする調味料をご用意しています。「辛味」「甘味」「コク」「香り」の隠し味を他のお店とはひと味違う、オリジナリティ溢れるカレー作りにご活用ください。



辛味



カレーの辛味づけには、ビンダルウペーストが便利です。GABAN®ビンダルウペースト®は、本場の味を追求したGABAN®独自の辛くて酸っぱい調味料で、唐辛子を中心にクミンやターメリックなど数種のスパイスと酢をブレンドしています。辛味だけでなく、コクやうま味もあるのが特長です。

・使用のタイミング…煮込みの最後に
・使用の目安…4～5人前のカレーに対し、小さじ1～2杯

甘味



カレーに甘味をプラスしたい時は、チャツネを使うと効果的です。GABAN®フルーツチャツネは、マンゴやパイナップルなどのフルーツをじっくりと煮込み、フルーツ本来の甘さを引き出しています。甘味と酸味のバランスが良く、カレーの甘味づけやコク出しにご使用いただけます。

・使用のタイミング…煮込みの最中に
・使用の目安…4～5人前のカレーに対し、大さじ1杯

コク



カレーにコクを加えるには、炒め玉ねぎが役立ちます。国産の玉ねぎをスライスし、“あめ色”になるまでじっくりと時間をかけて炒めたGABAN®炒め玉ねぎは、生玉ねぎを約15%の重量まで濃縮した高濃縮タイプで、玉ねぎ特有の甘味やうま味が特長です。カレーに加えるとコクが増し、本格感がアップします。

・使用のタイミング…煮込みの最中に
・使用の目安…4～5人前のカレーに対し、大さじ1～2杯

香り



加熱によって飛んでしまった香りは、ガラムマサラ（インドの代表的な混合スパイス）で補うことができます。15種類のスパイスを独自にブレンドしたGABAN®ガラムマサラ®は、スパイシーな香りが豊かで、程よい辛味が特長です。仕上げに少量加えることで、香り高い本格的なカレーに仕上がります。

・使用のタイミング…仕上げに
・使用の目安…4～5人前のカレーに対し、小さじ1杯



簡単なオペレーションで、カレーに合うサイドメニューを！！

チャイ



ドリンクはスパイスをたっぷり使ったチャイがおすすめです。
４つのスパイスを使った本格的なチャイで、お店の個性を演出できます。

【作り方】
鍋にスパイスと水を入れて加熱し、沸騰したら弱火にして紅茶を加え、約3分間煮出します。牛乳と砂糖を加え、再び沸騰したら弱火で約3分間煮て、茶こしで濾します。



シナモン　カルダモン　ブラックペッパー　クローブス

タンドリーチキン



カレーのサイドメニューには、タンドリーチキンがぴったりです。GABAN®タンドリーチキンシーズニングを使うと、インド料理店で味わう本格的なタンドリーチキンを、このシーズニングだけの味付けで再現できます。

【作り方】
タンドリーチキンシーズニング23gを水50mlで溶き、鶏肉500gを15分ほど漬け込んで、230℃のオーブンで12分ほど加熱します。

ライスをひと工夫！彩りを添えて付加価値アップ！！



サフランライス

お米と一緒に炊き込むだけで、色鮮やかなサフランライスの完成です。忙しくて時間がない時には、短時間で色づけができるGABAN®サフランパウダーが便利です。お米3合に対し、0.1gが目安です。



パセリ

パセリを振りかけるだけで華やかになり、料理の価値が高まります。乾燥パセリは保存性に優れているうえ、生パセリよりも青臭さがないので、手軽にご使用いただけます。



Menu Recipe

骨付きチキンのカレー（4人前）

①鍋にバターを入れて弱火にかけ、クミンなどのスパイスの香りを移します。
②①に炒め玉ねぎ100g、純カレー12g、コリアンダーなどを加え、スパイスが香るまで炒めます。
③②にカットトマト缶400g、ヨーグルト130g、チキンブイヨン200ml、ビンダルウペースト50g、フルーツチャツネ30gを入れて5分ほど煮て火を止めます。
④熱したフライパンでバターを溶かし、純カレーをまぶした骨付き鶏もも肉800gの表面を焼いて③に入れて加熱し、煮立ってから30分ほど煮ます。
⑤最後にガラムマサラ6gと塩で味を調え、火を止めて30分ほど寝かせます。