

朝にとりたい! フルーツ・野菜&amp;スパイス

2kg

# 朝カレーフィリング

朝にとりたいフルーツ・野菜・ヨーグルトを  
バランスよく配合した  
朝に美味しいカレーフィリングです。



## 野菜キーマ

ヨーグルトがきいたまるやかな  
ソースに細かくきざんだ  
野菜を煮込んだ  
コクのあるキーマタイプ。  
※粒状植物性たん白を使用

辛味  
順位 1 2 3 4 5

## 甘口

じっくり炒めた玉ねぎと  
辛味をおさえたスパイスが  
特徴の甘口タイプ。  
具材ににんじん、じゃがいもを使用。

辛味  
順位 1 2 3 4 5

植物油脂を使用しているので  
口溶けが良く  
朝でも食べやすい。

しっかり食べて  
一日のスッキリとした  
コンディションづくりに

# 朝カレーフィリングを使ったアレンジパンメニュー

## おやき風キーマカレーパン



- 材料**
- おやきの生地
- A { 中力粉……………200g  
塩……………小さじ½  
ベーキングパウダー…小さじ½
- B { 熱湯……………70cc  
野菜ジュース……………60cc
- C サラダ油……………小さじ1
- 朝カレーフィリング  
野菜キーマ……………30g(1個分)  
焼き用サラダ油……………適宜
- 作り方**
- ①おやきの生地を作る。ボールにAの材料を入れ、混ぜる。
  - ②①にBの熱湯を入れてさらに混ぜ合わせ、野菜ジュースも加えて混ぜる。
  - ③②の生地がひとまとまりになったらCのサラダ油を加え混ぜ、そのままラップをして常温で1時間置く。
  - ④③の生地を45gずつに丸めてのばし、朝カレーフィリング野菜キーマを30gずつ入れ、丸く包み、平らに整える。
  - ⑤フライパンにサラダ油を熱し、④を両面中～強火で軽く焦げ目がつくまで焼く。
  - ⑥蒸し器で⑤を10分程度蒸す。

## 白パンカレー



- 材料**
- A { 強力粉……………220g  
薄力粉……………30g  
砂糖……………10g  
バター……………10g  
ドライイースト……………4g  
牛乳……………200g  
朝カレーフィリング甘口……………35g
- 作り方**
- ①Aの材料の全てを混ぜ合わせてよくこねる。その後、一次発酵までする。
  - ②パン生地を六等分して15分ベンチタイム。
  - ③パン生地に朝カレーフィリング甘口を入れて丸めて形を整える。
  - ④40℃で50分程度二次発酵させる。
  - ⑤オーブンを170度に余熱しておき、145度で20分焼く。(焼き色がついてきたらアルミホイルをかけておく。)

## ベジキーマドッグ







- 材料(1人分)**
- ホットドッグ用パン……………1本  
朝カレーフィリング  
野菜キーマ……………30g  
ソーセージ……………1本  
赤パプリカ……………6g  
ピーマン……………3g  
シュレッドチーズ……………5g
- 作り方**
- ①ソーセージはボイルするかフライパンなどで焼く。
  - ②パンに朝カレーフィリング野菜キーマを細長くのせる。
  - ③①のソーセージのをせ、細切りにした赤パプリカとピーマンを盛りつけ、チーズをちらす。
  - ④オーブントースターなどでチーズが溶ける程度温める。

## ナンカレーピザ



- 材料**
- ナン(50g)……………1枚  
とろけるチーズ……………5g  
朝カレーフィリング甘口……………40g
- 作り方**
- ①ナンに朝カレーフィリング甘口を広げ、その上にチーズをかける。
  - ②トースターでチーズが溶けるまで3～4分焼く。

	品名	2kg朝カレーフィリング		
		野菜キーマ	甘口	
	容量/入数	2kg/4		
	賞味期間	10ヵ月		
	原材料名	野菜(玉ねぎ(中国又は国産)、にんじん)、粒状植物性たん白、でんぷん、なたね油、砂糖、小麦粉、トマトペースト、酵母エキス、ガーリックペースト、ヨーグルト、ソテーオニオン、香辛料、りんご酢、しょうがペースト、カレーパウダー、食塩、りんごペースト、しょう油/調味料(アミノ酸)、酢酸Na、乳化剤、グリシン、増粘剤(キサンタンガム)、酸味料、(一部に乳成分・小麦・大豆・豚肉・りんごを含む)	野菜(じゃがいも(国産)、にんじん)、砂糖、でんぷん、パーム油、ソテーオニオン、バナナピューレ、小麦粉、カレーパウダー、食塩、りんご酢、パン粉、りんごペースト、トマトペースト、ウスターソース、全粉乳、しょうがペースト、香辛料、ガーリックペースト、ヨーグルト/調味料(アミノ酸)、酢酸Na、カラメル色素、乳化剤、増粘剤(キサンタンガム)、グリシン、香料、酸味料、香辛料抽出物、(一部に乳成分・小麦・大豆・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>