

定番カレーパンにおすすめ

2kg カレーフィリング

●まろやかな甘み●

バーモントカレー



バーモントカレーフィリング

●さわやかな辛さ●

ジャワカレー



ジャワカレーフィリング

●コクのある味わい●

こくまるカレー



こくまるカレーフィリング

●欧風●

カレーマルシェ

Curry Marché



カレーマルシェフィリング

ロングセラーブランドを カレーパン用フィリングにしました! /

バーモントカレーフィリング

りんごペーストとはちみつの
コクのあるマイルドな味わい

具材に牛ひき肉、じゃがいも、
にんじんを使用



オムカレーロール

POPデータ
あります!



ジャワカレーフィリング

スパイシーな香りと辛さ、
味わい深いコクが特徴

具材に牛ひき肉、じゃがいもを使用

※具材の一部に粒状植物性
たん白を使用



カツカレーパン

POPデータ
あります!



こくまるカレーフィリング

オニオンのコクと乳製品の
まろやかさが特徴

具材に牛ひき肉、じゃがいも、
にんじんを使用



ミニカレーピッツァ

POPデータ
あります!



カレーマルシェフィリング

肉と野菜の旨みと乳製品のコクで、
まろやかな味わい

具材にマッシュルーム、
牛ひき肉を使用



カレーシャンピニオン

※写真は調理例

品名	2kgバーモントカレーフィリング	2kgジャワカレーフィリング	2kgこくまるカレーフィリング	2kgカレーマルシェフィリング
容量/入数	2kg/4	2kg/4	2kg/4	2kg/4
賞味期間	1年	1年	1年	10カ月
原材料名	野菜(玉ねぎ、じゃがいも、にんじん)、砂糖、牛脂豚脂混合油、小麦粉、牛肉、はちみつ、コーングリッツ、酵母エキス、カレーパウダー、香辛料、りんごペースト、りんご酢、食塩、オニオンパウダー、全粉乳、ポークエキス、ココナッツミルクパウダー、ガーリックパウダー、調味油、チーズパウダー/増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム)、調味料(アミノ酸)、酢酸Na、グリシン、香料、(一部に乳成分・小麦・牛肉・大豆・豚肉・りんごを含む) ●原料原産地名:玉ねぎの産地は商品パッケージ賞味期限の下に記載	じゃがいも(国産)、牛肉、牛脂豚脂混合油、粒状植物性たん白、小麦粉、でんぷん、カレーパウダー、ローストオニオン、コーングリッツ、酵母エキス、食塩、りんご酢、砂糖、ローストオニオンパウダー、脱脂粉乳、ガーリックパウダー、調味ローストガーリックペースト、香辛料、フォン・ド・ボー調味料、オニオンパウダー、トマトペースト、ごまペースト/増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム)、調味料(アミノ酸等)、酢酸Na、カラメル色素、酸味料、グリシン、香料、甘味料(スクラロース)、(一部に乳成分・小麦・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・りんごを含む)	牛肉、野菜(じゃがいも、にんじん)、でんぷん、牛脂豚脂混合油、砂糖、ソテーオニオン、小麦粉、カレーパウダー、香辛料、チャツネ、りんご酢、全粉乳、食塩、オニオンパウダー、ポークエキス、ガーリックパウダー/調味料(アミノ酸等)、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、酸味料、(一部に乳成分・小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む) ●原料原産地名:牛肉の産地は商品パッケージ賞味期限の下に記載	でんぷん(国内製造)、マッシュルーム、牛肉、砂糖、ホワイトルウ、生クリーム、カレーパウダー、牛脂豚脂混合油、りんごペースト、食塩、全粉乳、ローストオニオン、りんご酢、チキンブイヨン、赤ワイン、ガーリックペースト、しょうがペースト、トマトペースト、香辛料、マッシュルーム加工品/調味料(アミノ酸)、酢酸Na、カラメル色素、増粘剤(キサンタンガム)、乳化剤、グリシン、酸味料、香料、(一部に乳成分・小麦・牛肉・大豆・鶏肉・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>