House

業務用

ハウスのグラタンフィリング

ホワイトソース

季節の食材を
加えて焼くだけ!
野菜の旨みと
チーズの風味を加えて
仕上げました。

＜調理例＞

季節の催事に合わせた
グラタン具材の
惣菜パンが
手軽に作れます!

品名	1kgハウスのグラタンフィリング
容量／入数	1kg / 6
賞味期間	10ヵ月
原材料名	野菜(じゃがいも(国産)、玉ねぎ)、植物油脂クリーム、小麦粉、牛脂豚脂混合油、生クリーム、砂糖、鶏肉、脱脂粉乳、りんご酢、でんぷん、チキンブイヨン、食塩、チーズパウダー、ホワイトペパー／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、グリシン、香料、(一部に**乳成分・小麦・鶏肉・りんご**を含む)

※焼成してください。※袋の開封後は一回で使い切ってください。※この商品はレトルトパウチ食品です。高温で殺菌されているため常温で長期間保存することができます。
※本商品はグラタンの風味を保つために、他の当社発売製品に比べ調理後の日持ちが短くなっております。

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

2025年2月現在 I

季節のパンで楽しいパーティを！

おいしい秋野菜を使って HALLOWEEN

真っ黒色のパンプキングラタンパン

配　合（%）		材料・1個分（g）	
●強力粉	100	●ハウスのグラタンフィリング	30
●塩	1	●かぼちゃ（スライス5g×4枚）	20
●インスタントドライイースト	0.8	●エリンギ（3cm幅カット×3枚）	9
●牛乳	10	●ブロッコリー（小房2g×2個）	4
●ぬるま湯	52	●ベーコン（3cm短冊切り×3枚）	9
●ブラックココア（パウダー）	8	●ミックスチーズ	10
●オリーブ油	15	●ピンクペパー	適宜

■分割：60g　■成型：正方形　■焼成：220℃／約12分

根菜グラタンパン

配　合（%）		材料・1個分（g）	
●準強力粉	80	●ハウスのグラタンフィリング	30
●薄力粉	20	●れんこん（5mm幅1/4カット）	5
●塩	1.8	●ねぎ　（1cm幅輪切り）	1
●砂糖	3.5	●ごぼう（5cm幅スライス）	5
●インスタントドライイースト	1.5	●しめじ（小房）	4
●ショートニング	8	●パルメザンチーズ	少々
●ぬるま湯	62		

■分割：60g　■成型：円形　■焼成：210℃／約12分

新鮮な春野菜がたっぷり EASTER

エッググラタンパン

配　合（%）		材料・1個分（g）	
●強力粉	60	●ハウスのグラタンフィリング	30
●全粒粉	40	●アスパラガス（5cm幅カット）	8
●塩	2	●ハム	7
●砂糖	8	●コーン	2
●インスタントドライイースト	1.5	●スライスたまご（半熟）	5
●無塩バター	8	●パルメザンチーズ	少々
●ぬるま湯	68		

■分割：50g　■成型：フラワー型　■焼成：200℃／約12分

春色風グラタンパン

配　合（%）		材料・1個分（g）	
●準強力粉	80	●ハウスのグラタンフィリング	30
●薄力粉	20	●にんじん（5mm幅、星型）	2
●塩	2	●コーン	10
●砂糖	3.5	●枝豆	4
●インスタントドライイースト	1.5	●ベーコン（3cm幅、短冊切り）	12
●ショートニング	8	●ミックスチーズ	10
●ぬるま湯	62		

■分割：55g　■成型：円形　■焼成：220℃／約12分