GABAN Solution for Professional House

甘口

ファミリー層集客のためのご提案
～子供から高齢者まで甘口を好まれる幅広いお客様に～

お子さま向け

130g 3kg

レトルトカレー具材入り		
容量/入数	130g／10×3	3kg(約23人分)／4
賞味期間	2年	

アレルゲン(28品目中)
乳成分・小麦・牛肉・大豆・バナナ・豚肉・りんご

りんごとハチミツのお子さまカレー

りんごペーストとはちみつ、チャツネ、乳製品でまろやかに仕上げた、※緑黄色野菜のとろけるおいしさの甘口カレー。幼児から小学校低学年のお子さまにおすすめです。※緑黄色野菜（かぼちゃ、にんじん、ブロッコリーなどのペーストした野菜使用）

具材

じゃがいも、にんじん、牛肉

130g

3kg

辛味順位 1 2 3 4 5

お子さま向け　アレルギーに配慮

100g 200g

レトルトカレー具材入り		
容量/入数	100g／12×3	200g／10×3
賞味期間	1年6ヵ月	2年

アレルゲン(28品目中)	りんご

・原材料としてのアレルゲン28品目中りんご使用。

お子さまカレー

野菜とりんごなどで味・とろみをつけたお子さまが食べやすいマイルドな甘口カレー。幼児から小学校低学年のお子さまにおすすめです。

具材

じゃがいも、にんじん、コーン

100g

200g

辛味順位 1 2 3 4 5

お子さま向け　アレルギーに配慮

100g

レトルトカレー具材入り	
容量/入数	100g／10×3
賞味期間	1年

アレルゲン(28品目中)	——

・原材料としてのアレルゲン28品目は使用していません。

レンジでお子さま野菜カレー

1食分の緑黄色野菜※がとけ込んだマイルドな甘口カレー。
レンジであたためるだけで簡単に提供できます。

具材

にんじん、じゃがいも

100g

辛味順位 1 2 3 4 5

※女子栄養大学「四群点数法」による
1日当たりの緑黄色野菜摂取目安の
1/3を1食分として算出。
1日当たりの緑黄色野菜摂取目安は
1～2歳60g、3～5歳80g、6～7歳90gです。

「四群点数法」は女子栄養大学の登録商標です。

幅広く

180g 3kg

レトルトカレー具材入り		
容量/入数	180g／10×3	3kg(約18人分)/4
賞味期間	2年	

アレルゲン(28品目中)
乳成分・小麦・牛肉・豚肉・りんご

カリー厨房
すりおろし野菜のビーフカレー(甘口)

野菜(にんじん、じゃがいも)をすりおろしたように下ごしらえをしてソースに溶け込ませ、りんごペーストとヨーグルトなどの乳製品でまろやかにした甘口ビーフカレー。お子さまから辛口が苦手な大人まで幅広いお客様に。小学生はこちらがおすすめです。

具材
牛肉

180g

3kg

辛味順位 1 2 3 4 5

1kg ビュッフェにも

1kgサイズなので食数が少ないホテルや事業所給食施設でも扱っていただきやすいです。食材ロスの低減にも貢献します。

幅広く

1kg

レトルトカレー具材入り	
容量/入数	1kg(約6人分)／6
賞味期間	2年

アレルゲン(28品目中)
小麦・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・りんご

*豚肉2%含有

ほぐし肉と玉ねぎのポークカレー(甘口)

たっぷりの玉ねぎと、フルーツのやさしい甘みをベースとしたほぐし肉の甘口ポークカレー。お子さまから辛口が苦手な大人まで幅広いお客様に。小学生はこちらがおすすめです。

具材
玉ねぎ、豚肉

辛味順位 1 2 3 4 5

幅広く

200g 1kg 3kg

レトルトカレー具材入り	
容量/入数	200g／10×3
	1kg(約6人分)／6×2
	3kg(約18人分)／4
賞味期間	2年

アレルゲン(28品目中)
乳成分・小麦・牛肉・大豆・りんご

ビーフ&ベジタブルカレー

角切りの野菜と牛肉を、カレーパウダーやりんごペースト、トマトペースト、ココナッツミルクと共に煮込んだマイルドな風味のカレーです。お子さまから辛口が苦手な大人まで幅広いお客様に。小学生はこちらがおすすめです。

具材
玉ねぎ、じゃがいも、にんじん、牛肉

200g

1kg

3kg

辛味順位 1 2 3 4 5