

業務用



ジャワカレーの世界



調理例

業務用 ジャワカレー

スパイシーなカレーパウダーと小麦粉、オニオンパウダーを加熱した香ばしさが特徴です。チャツネ、乳製品などを加えた深い味わいと、さわやかな辛さのカレーです。

※辛味順位は4(中辛)です。



業務用

ジャワカレー



業務用 ジャワカレーの おいしさの秘密

開発担当者の声

業務用ジャワカレーは発売当初から支持されているしっかりとしたコクと香ばしさ、さわやかな辛さが特徴です。肉のような旨みの強い素材と合わせてもスパイス感が強いカレーが作れます。



調理例

ジャワカレー クリーミーカレー

ジャワカレー でつくるおすすめカレー

さわやかな辛さと、野菜や果実由来のコクのある業務用ジャワカレーは、さらに乳製品を加えてクリーミーなカレーとしても提案できます。幅広い年代におすすめ。



材料 (1皿分)

1kg 業務用ジャワカレー	15g
1kg シチューミックス(クリーム)	5g
鶏肉(もも)(一口大)	60g
玉ねぎ(みじん切り)	20g
サラダ油	4g
水	100g
牛乳	40g
生クリーム	4g
ライス	200g
レモンの皮(すりおろし)	適量
ミント(生)	適量

作り方

- 鍋にサラダ油を熱し、鶏肉、玉ねぎを加えて炒める。
- ①に水を加え、沸騰したらあくを取り、鶏肉が柔らかくなるまで煮込む。
- いったん火を止め、「業務用ジャワカレー」、「シチューミックス(クリーム)」を加えて混ぜ溶かし、とろみがつくまで煮込む。
- ③に牛乳、生クリームを加えてひと煮立ちさせる。
- 皿にライスを盛り、④のカレーをかける。
- ライスにミントの葉とレモンの皮をちらす。

業務用 ジャワカレーの世界



スパイスカレー

業務用ジャワカレーのさわやかな辛さが際立つスパイスカレー。トッピングを加えて華やかな仕上がりに。

材料 (1皿分)

1kg 業務用ジャワカレー	20g	ライス	200g
400g 焙煎スパイスペースト	1g	フライドオニオン	3g
鶏肉(もも)(一口大)	50g	にんにくチップ	5g
玉ねぎ(みじん切り)	20g		
サラダ油	4g		
GABAN® 風車純カレー	1g		
水	140g		

作り方

- 鍋にサラダ油を熱し、玉ねぎを色づくまでよく炒め、鶏肉と「風車純カレー」を加えてさらに炒める。
- ①に水を加え、沸騰したらあくを取り、鶏肉が柔らかくなるまで煮込む。
- いったん火を止め、「業務用ジャワカレー」、「焙煎スパイスペースト」を加えて、よく混ぜ溶かす。
- 再び弱火～中火でひと煮立ちさせる。(通常よりさらりとした仕上がりに)

盛りつけ

- 皿にライスとカレーを盛り、フライドオニオン、にんにくチップ、ミックススパイス(分量外)をトッピングする。
- 付け合わせ3品(赤玉ねぎのアチャール、にんじんのアチャール、スパイシーポテト)を盛り合わせる。

赤玉ねぎのアチャール
薄切りにした赤玉ねぎ20gを、水気を切りボウルに入れ、塩0.4gをふって、レモン汁3gと、カエンペッパー(すりおろし)を少々加えて混ぜ合わせる。

にんじんのアチャール
ボウルに、千切りにしたにんじん40gと、砂糖2g、塩0.6g、酢9g、カエンペッパーブラックペッパーを少々入れて、よくもみ、冷蔵庫で漬けておく。

スパイシーポテト
フライパンにサラダ油4gと、みじん切りにんにく1gを入れて、香りが出るまで炒め、一口大に切ったゆでたじゃがいも40gを加えて、純カレーで味を調える。



ジャワカレー 白いキーマカレー

ジャワカレー でつくる季節のカレー

彩り鮮やかなトッピングが目を引く春夏向けキーマカレー。業務用ジャワカレーのさわやかな辛さと乳製品のコクが、チーズ入りベシャメルソースとあわせて、より濃厚な味わいに。

材料 (1皿分)

キーマカレー		ライス	200g
1kg 業務用ジャワカレー	25g	ミックスナッツ	
牛豚ひき肉	60g	(ざく切り)	5g
玉ねぎ(みじん切り)	40g	ドライフルーツミックス	5g
しょうが(みじん切り)	2g	パセリ(みじん切り)	少々
水	100g		
サラダ油	4g		
チーズ入りベシャメルソース			
1kg ベシャメルソースフレック	7.5g		
水	50g		
チキンブイヨン	0.5g		
牛乳	7.5g		
ミックスチーズ	13g		

作り方

- 鍋にサラダ油を熱し、牛豚ひき肉、玉ねぎ、しょうがを加えて炒める。
- ①に水を加え、沸騰したらあくを取り、しばらく煮込む。
- いったん火を止め、「業務用ジャワカレー」を加えてよく混ぜ溶かし、再びとろみがつくまで煮込む。

- チーズ入りベシャメルソース
- ①に水、チキンブイヨンを入れて、ひと煮立ちしたら、いったん火を止め、「ベシャメルソースフレック」を振り入れる。
- ①に、牛乳、ミックスチーズを加えて、よく混ぜ合わせ、ひと煮立ちさせる。

盛りつけ

- 皿にライスをドーム状に盛り、キーマカレー、チーズ入りベシャメルソースの順にかける。
- ミックスナッツとドライフルーツミックスを混ぜて、パセリとともに飾る。

業務用 ジャワカレーの世界



Jawa Curry

ジャワカレー でつくる季節のカレー

肉カレーうどん

肉の旨みが際立つ秋冬向けあったかカレーうどん。
業務用ジャワカレーのごまやみそ由来のコクと
オニオンパウダーの香ばしさが、肉うどんとマッチ。

材料 (1皿分)

1kg 業務用ジャワカレー	35g
水	245g
めんつゆ	10g
玉ねぎ(スライス)	20g
長ねぎ(斜めスライス)	30g
豚肉(ばらスライス)(一口大)	100g
冷凍うどん(中太麺)	200g
長ねぎ(スライス)	3g

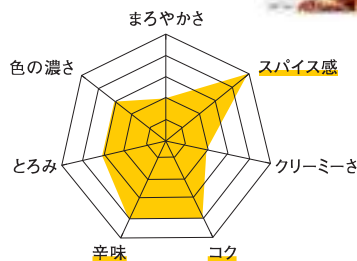
作り方

- 鍋に水、めんつゆ、玉ねぎを入れて火にかけ、沸騰したら豚肉を加えてあくを取り、軽く煮込む。
- いったん火を止め、「業務用ジャワカレー」を加えてよく混ぜ溶かし、長ねぎを加えてひと煮立ちさせる。
- 別鍋で冷凍うどんをゆでる。
- 器に③のうどんを盛り、②のカレーをかけ、長ねぎをトッピングする。

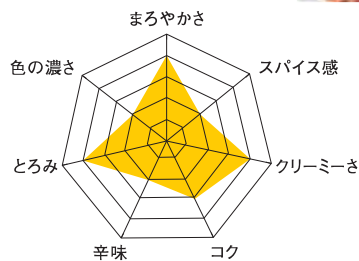
味覚チャート図

業務用ジャワカレーは業務用バーモントカレー、業務用こくまろカレーと比べてスパイス感、コク、辛味が特徴

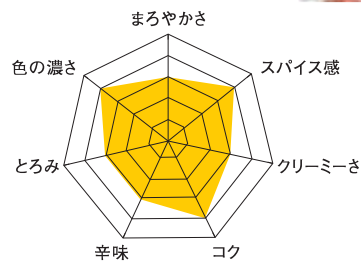
1kg 業務用ジャワカレー



参考 1kg 業務用バーモントカレー



参考 1kg 業務用こくまろカレー



品名 1kg 業務用ジャワカレー

容量/入数 1kg(40皿分)/20

賞味期間 1年6ヵ月

原材料名

豚脂(国内製造)、小麦粉、砂糖、食塩、カレーパウダー、でんぷん、オニオンパウダー、脱脂粉乳、ガーリックパウダー、全粉乳、チーズ、脱脂大豆、チャツネ、クリーミングパウダー、粉乳小麦粉ルウ、ごまペースト、ポークエキス、香辛料、酵母エキス、粉末みそ、小麦発酵調味料、ローストオニオンパウダー/調味料(アミノ酸等)、乳化剤、カラメル色素、酸味料、香料、(一部に乳成分・小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)

品名 1kg ジャワフレーク

容量/入数 1kg(50皿分)/20

賞味期間 1年6ヵ月

原材料名

小麦粉(国内製造)、食用油脂(豚脂、植物油脂)、砂糖、食塩、カレーパウダー、でんぷん、デキストリン、全粉乳、トマトパウダー、チャツネ、オニオンパウダー、チーズ、ごまペースト、クリーミングパウダー、脱脂大豆、玉ねぎ加工品、香辛料、ポークエキス、ガーリックパウダー、チキンエキス、粉乳小麦粉ルウ、ココナッツペースト、チーズ加工品、酵母エキス、粉末みそ、ブラウンルウ、小麦発酵調味料、ローストオニオンパウダー/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、乳化剤、酸味料、香料、(一部に乳成分・小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)

