



JAPANESE-STYLE CURRY SAUCE MIX

業務用

ゴールデンカレー

動物性原材料不使用

GOLDEN CURRY

S&B



ゴールデンカレー

GOLDEN CURRY

JAPANESE-STYLE CURRY SAUCE MIX

動物性原材料不使用
NO ANIMAL DERIVED INGREDIENTS
無蛋・無奶成分 不含動物性原料



MEDIUM HOT
中辛

Serving Suggestion
調理例

内容量 1kg(2.2LBS) 日本国内販売用商品 (FOR SALE IN JAPAN ONLY) カレールウ

訪日外国人
(インバウンド)
にも対応!

ゴールデンカレー動物性原材料不使用 1kg

内 容 量	1kg
荷 姿	10
賞 味 期 間	18ヶ月
個 装 サイズ(重量)	132×240×35 (1.050g)
ケ ー ス サイズ(重量)	198×279×255 (11.0kg)
品 名 コ ー ド	14438
J A N コ ー ド	4901002144388
外 装 印 刷 I T F コ ー ド	14901002144385

サイズ表示は高さ×幅×奥行(m/m)です

商品特徴

動物性原材料不使用

- 動物性原材料(牛肉・豚肉・卵・乳などの畜産物、魚介類を含む原材料)を使わずに作りました。
- 厳選したスパイスをバランスよく配合した、カレー本来の香りとキレが特徴です。



これから増え続けると予測される、
訪日外国人(インバウンド)の
需要にも対応!

2014年の訪日外国人は過去最高の1,341万人!
政府による目標である2020年2,000万人達成に向けて
2015年以降のさらなる伸びが期待される!

様々な食文化の違いをお持ちのお客様へも幅広くお使い頂けます。

観光地や宿泊施設で

海外からのお客様向けの
お食事に



ヘルシー志向の方にも

野菜をメインに
摂りたいお客様に



表示義務・推奨アレルギー物質は小麦のみ

食物アレルギーで
お困りの方に



その他、お土産など、さまざまな場面で、ご使用いただけます。

野菜を中心としたカレーメニューのご提案

基本のレシピ! 野菜カレー



材料(10人前)

ゴールドンカレー
動物性原材料不使用
..... 200g
玉ねぎ 650g
にんじん 150g
じゃがいも 500g
水またはスープ 1200ml
サラダ油 適宜

作り方

- ①具材を適当な大きさに切り、厚手の鍋でよく炒めます。
- ②水またはスープを加えてよく煮込みます。
- ③いったん火を止めて、ゴールドンカレーを割り入れ、よく溶かします。
- ④再び弱火でとろみがつくまで煮込みます。

野菜たっぷり! サブジ風カレー



材料(10人前)

ゴールドンカレー
動物性原材料不使用
..... 200g
玉ねぎ(薄切り) 300g
じゃがいも(乱切り) 450g
にんじん(乱切り) 300g
カリフラワー 300g
いんげん 150g
サラダ油 適量
水 1200ml
ターメリックライス 2000g

作り方

- ①いんげんは下ゆでしておく。
- ②鍋にサラダ油を熱し、玉ねぎ、にんじんを炒める。じゃがいも、カリフラワーを加えてさっと炒めたら水を加えて煮込む。
- ③具材がやわらかくなったら、いったん火を止めてゴールドンカレーを溶かす。溶けたら再び火にかけ、とろみがつくまで煮る。
- ④いんげんを加えてひと煮立ちさせて仕上げる。ターメリックライスを盛り、カレーをかける。

食べ応え満足! ひよこ豆のカレー



材料(10人前)

ゴールドンカレー
動物性原材料不使用
..... 200g
ひよこ豆水煮 600g
玉ねぎ(角切り) 400g
トマト(角切り) 400g
オクラ(小口切り) 200g
サラダ油 適量
水 1200ml

作り方

- ①鍋にサラダ油を熱し、玉ねぎをよく炒める。
- ②湯むきして角切りにしたトマト、オクラを加えてさっと炒めたら水、ひよこ豆を加えて煮込む。
- ③いったん火を止めて、ゴールドンカレーを溶かす。溶けたら再び火にかけ、とろみがつくまで煮て仕上げる。
- ④器にお好みでナン等を添える。

そのほか、エスビー食品(株)ではインバウンドメニューのご提案等、様々なご要望にお応えします。