カレーフィリング辛味順位表

北海道産野菜とチキンのカレー 1kg
欧風カレー 2kg
熟成ビーフカレー 1kg
ベーシックカレー 2kg
33種のスパイス香るキーマカレー 1kg
スパイシーカレー 2kg
バリ辛カレー 2kg

辛い

スパイス&ハーブのエスビー食品が、
カレーパンに関する**お悩み**を**解決**いたします。

揚げ油を使わない カレーパンを 作りたい…!

既成のフィリングを 使って簡単に オリジナリティを 出したい…!

子供から大人まで 食べてもらえる カレーパンを 作りたい…!

カレーパンで 季節感を 出したい…!

エスビー食品株式会社

首都圏広域食材ユニット 〒174-8651 東京都板橋区宮本町38-8 板橋スパイスセンター TEL 03-3558-9028
東日本食材ユニット 〒980-0811 宮城県仙台市青葉区一番町2-10-17 仙台一番町ビル 9F TEL 022-726-6650
中日本食材ユニット 〒465-0024 愛知県名古屋市名東区本郷2-180 TEL 052-760-1608
西日本食材ユニット 〒531-0076 大阪府大阪市北区大淀中1-12-9 サンバードビル21 5F TEL 06-6451-0117

S&B

カレー屋さんの カレーフィリング

ラインナップ

プレミアム シリーズ

熟成ビーフカレー 1kg
33種のスパイス香るキーマカレー 1kg
北海道産野菜とチキンのカレー 1kg

レギュラー シリーズ

ベーシックカレー 2kg
スパイシーカレー 2kg
欧風カレー 2kg
バリ辛カレー 2kg

カレーメーカーだからできる! こだわりのカレーフィリング

プレミアムシリーズ

「本格的な味わい」と「具材量」が特徴のカレーフィリング3品

熟成ビーフカレー

具材に熟成した角切り牛肉・じっくりソテーした玉ねぎ・国産じゃがいもを使用した、カレーの香り豊かな欧風タイプ

中辛

内容量	1kg
荷姿	12
賞味期間	18ヶ月
品番	16362
JANコード	4901002163624
ITFコード	14901002163621
個装サイズ(重量)	300×220×30(1,020g)
ケースサイズ(重量)	190×470×303(13.2kg)

33種のスパイス香るキーマカレー

具材に国産鶏ひき肉・人参・玉ねぎを使用し、「クミン」「カルダモン」「特製ガラムマサラ」など33種類のスパイスを使用したスパイシータイプ

中辛

内容量	1kg
荷姿	12
賞味期間	18ヶ月
品番	16363
JANコード	4901002163631
ITFコード	14901002163638
個装サイズ(重量)	300×220×30(1,020g)
ケースサイズ(重量)	190×470×303(13.2kg)

北海道産野菜とチキンのカレー

具材に大きめ鶏肉と、北海道産のじゃがいも・人参・玉ねぎをたっぷり使用した、大人もおいしく食べられるベーシックな甘口タイプ

甘口

内容量	1kg
荷姿	12
賞味期間	18ヶ月
品番	16364
JANコード	4901002163648
ITFコード	14901002163645
個装サイズ(重量)	300×220×30(1,020g)
ケースサイズ(重量)	190×470×303(13.2kg)

33種スパイスのキーマカレーパン

材料 約30個分

パン生地
- 強力粉……900g
- ドライイースト……8.4g
- 砂糖……18g
- 塩……15g
- 水あめ……90g
- 牛乳……360g
- 水……300g
- 無塩バター……60g

S&Bカレー屋さんのカレーフィリングプレミアム 33種のスパイス香るキーマカレー……1000g

作り方

❶生地の材料を全て合わせてこね、一次発酵させる。
❷生地を等分してカレーフィリングを包餡し、最終発酵させる。
❸霧吹きし、強力粉を全体に振りかける。
❹150℃のオーブンで約20分焼成する。

彩りスティックカレーパン

材料 15cmスティック型 約30本分

パン生地
- 強力粉……900g
- ドライイースト……13.5g
- グラニュー糖……70g
- 塩……12g
- 水……600g

※それぞれ生地30本分に対して

赤色
- S&Bセレクトパプリカ(パウダー)……9g
- S&Bカレー屋さんのカレーフィリングプレミアム 33種のスパイス香るキーマカレー……1000g

緑色
- S&Bジェノベーゼソース……90g
- S&Bカレー屋さんのカレーフィリングプレミアム 北海道産野菜とチキンのカレー……1000g

黄色
- S&Bセレクトターメリック(パウダー)……6g
- S&Bカレー屋さんのカレーフィリングプレミアム 熟成ビーフカレー……1000g

作り方

❶生地の材料とそれぞれの色味をつけるスパイスや調味料を全て合わせてこね、一次発酵させる。
❷生地を等分し、長方形にのばす。絞り袋等にカレーフィリングを入れて縦に絞り、スティック状になるよう包餡する。
❸水にくぐらせてパン粉をまぶし、最終発酵させる。
❹190℃のオーブンで約20分焼成する。

レギュラーシリーズ

「本格的な味わい」と「コストパフォーマンス」が特徴のカレーフィリング4品

ベーシックカレー

具材に豚ひき肉・じゃがいも・人参・ソテードオニオンを使用した、子供から大人まで幅広く好まれる中辛タイプ

中辛

内容量	2kg
荷姿	6
賞味期間	18ヶ月
品番	16365
JANコード	4901002163655
ITFコード	14901002163652
個装サイズ(重量)	350×280×30(2,030g)
ケースサイズ(重量)	218×353×284(12.9kg)

スパイシーカレー

具材に鶏ひき肉・ソテードオニオンを使用し、赤唐辛子チップとブラックペッパーの辛みにチキンブイヨンを加えた旨辛タイプ

辛口

内容量	2kg
荷姿	6
賞味期間	18ヶ月
品番	16366
JANコード	4901002163662
ITFコード	14901002163669
個装サイズ(重量)	350×280×30(2,030g)
ケースサイズ(重量)	218×353×284(12.9kg)

欧風カレー

具材に牛ほぐし肉・ソテードオニオンを使用した、バターと生クリームのコク深い甘口タイプ

甘口

内容量	2kg
荷姿	6
賞味期間	18ヶ月
品番	16367
JANコード	4901002163679
ITFコード	14901002163676
個装サイズ(重量)	350×280×30(2,030g)
ケースサイズ(重量)	218×353×284(12.9kg)

バリ辛カレー

具材にレンズ豆・鶏肉を使用した、ハバネロ主体の香辛料の辛みが特徴の激辛タイプ

バリ辛

内容量	2kg
荷姿	6
賞味期間	18ヶ月
品番	16368
JANコード	4901002163686
ITFコード	14901002163683
個装サイズ(重量)	350×280×30(2,030g)
ケースサイズ(重量)	218×353×284(12.9kg)

もちもち蒸しパン(甘口欧風カレー味)

材料 11cmパウンド型 約25個分

- 薄力粉……1000g
- ベーキングパウダー……50g
- 塩……12g
- 全卵……650g
- グラニュー糖……150g
- 牛乳……500g
- サラダ油……150g

S&Bカレー屋さんのカレーフィリングレギュラー 欧風カレー……1000g

作り方

❶ボウルに卵、グラニュー糖を入れて泡立て器で混ぜ合わせる。牛乳、サラダ油を加えてさらに混ぜる。
❷ふるっておいた薄力粉、ベーキングパウダー、塩を①に加えてさらに混ぜたら、カレーフィリングを加えてさっくり混ぜる。
❸型に入れ、約15分蒸す。

スパイシーカレーピザパン

材料 40cm×30cm 3枚分

パン生地
- 強力粉……1350g
- ドライイースト……20g
- グラニュー糖……100g
- 塩……18g
- 水……900g

S&Bカレー屋さんのカレーフィリングレギュラー スパイシーカレー……1000g
- ベーコン(短冊切り)……80g
- 赤・黄パプリカ(薄切り)……各80g
- ゆで卵(スライス)……300g
- ブロッコリー(ゆでて小房に分ける)……150g
- ピザ用ミックスチーズ……350g

作り方

❶生地の材料を全て合わせてこね、一次発酵させる。
❷天板にオーブンシートを敷き、のばした生地をのせる。
❸カレーフィリングを生地全体に塗り、具材をのせて10分休ませる。
❹190℃のオーブンで25分焼き、チーズをのせてさらに5分焼く。