



お使いのカレーを手軽に本格的な  
エスニックカレーに！

# クイックチェンジ



第18回  
洋食部門

ココナッツミルクの甘い香りと魚醤のコク深い味わい。  
バジル、カフェライムなどのハーブの香りが調和した  
「タイ風グリーンカレー」に。



## セレクト クイックチェンジ グリーンカレー用 ミックス 100g



内容量	100g
形態	袋
荷姿	10
賞味期間	18か月
品番	89633
JANコード	4901002 896331
ITFコード	1 4901002 89633 8
サイズ・重量 (m/m)	個装 240×160(108g) ケース 130×360×200(1.31kg)

※サイズ表示はすべて高さ×幅×奥行(m/m)です。



コリアンダーやカルダモンなどのオリジナルマサラが香る。  
7種のスパイスとバターのコクを効かせた味わいが  
特徴の「インド風レッドマサラカレー」に。

## セレクト クイックチェンジ レッドマサラカレー用 ミックス 100g



内容量	100g
形態	袋
荷姿	10
賞味期間	18か月
品番	89640
JANコード	4901002 896409
ITFコード	1 4901002 89640 6
サイズ・重量 (m/m)	個装 240×160(108g) ケース 130×360×200(1.31kg)

※サイズ表示はすべて高さ×幅×奥行(m/m)です。



クイックチェンジ『グリーンカレー用ミックス』『レッドマサラカレー用ミックス』を  
いつものカレーに混ぜてひと煮立ち…



色と味わいが変化! 広がるメニュー

いつものカレー + セレクトクイックチェンジ グリーンカレー用ミックス

### 彩り野菜の グリーンカレー



材 料 (10人分)  
S&Bディナーカレーフレーク ..... 200g  
鶏肉 ..... 300g 水 ..... 1200g  
玉ねぎ ..... 600g サラダ油 ..... 適量  
S&Bセレクト クイックチェンジ グリーンカレー用ミックス ..... 25g

【トッピング】  
なす(素揚げ) ..... 300g ししとう(素揚げ) ..... 10本  
赤・黄パプリカ(素揚げ) ..... 100g

#### 作り方

- 鍋にサラダ油を熱し、鶏肉、玉ねぎを炒め、水を加えて煮込む。
- 材料が柔らかくなったらいったん火を止めてディナーカレーフレークを溶かす。溶けたら再び火にかけ、とろみがつくまで弱火で煮込む。
- グリーンカレー用ミックスを加えてダマが残らないようによくかき混ぜてひと煮立ちさせる。
- 器に盛り、素揚げした野菜をトッピングする。

いつものカレー + セレクトクイックチェンジ レッドマサラカレー用ミックス

### バターチキン マサラカレー



材 料 (10人分)  
S&Bディナーカレーフレーク ..... 200g  
S&Bソテードオニオンベース ..... 5g  
S&Bセレクト クイックチェンジ レッドマサラカレー用ミックス ..... 50g  
鶏肉 ..... 500g 生クリーム ..... 60g  
水 ..... 1200g バター(無塩) ..... 50g  
サラダ油 ..... 適量

#### 作り方

- 鍋にサラダ油を熱して鶏肉を炒め、水を加えて煮込む。
- 鶏肉が柔らかくなったらいったん火を止めてディナーカレーフレーク、ソテードオニオンベースを溶かす。溶けたら再び火にかけ、レッドマサラカレー用ミックスを加え、よくかき混ぜながら煮込む。
- 生クリーム、バターを加えて仕上げる。
- 器に盛り、お好みでさらに生クリームをかける。

カレー粉 + セレクトクイックチェンジ グリーンカレー用ミックス

### グリーンカレー スープ



材 料 (10人分)  
S&Bセレクト クイックチェンジ グリーンカレー用ミックス ..... 25g  
S&Bカレー粉 ..... 7g  
玉ねぎ ..... 150g  
ベーコン ..... 60g  
じゃがいも ..... 120g  
なす ..... 80g  
ヤングコーン ..... 50g  
水 ..... 1400g  
顆粒コンソメ ..... 25g  
塩・サラダ油 ..... 適量

#### 作り方

- 野菜、ベーコンはそれぞれ角切りにする。
- 鍋にサラダ油を熱し、玉ねぎ、ベーコンを炒める。その他の野菜も加えて炒めたら、水、コンソメを加えて煮込む。
- カレー粉、グリーンカレー用ミックスを加えてよく混ぜる。軽く煮込み、塩で味を調えれば出来上がり。

カレーフィリング + セレクトクイックチェンジ レッドマサラカレー用ミックス

### レッドマサラ カレーパン



材 料 (10人分)  
S&Bセレクト クイックチェンジ レッドマサラカレー用ミックス ..... 15g  
S&Bカレー屋さんのカレーフィリングベーシック5kg ..... 300g  
パン生地 ..... 500g  
パン粉 ..... 適宜

#### 作り方

- ボウルにカレーフィリング、レッドマサラカレー用ミックスを入れてよく混ぜてなじませる。
- パン生地に包み、発酵させて180°Cの油で揚げる。

S&Bセレクト クイックチェンジ レッドマサラカレー用ミックスはフィリングに対し、3~7%が目安です。お好みに応じて調整ください。