

チャツネトリオで勢揃い。

チャツネとは…元来インド特産の漬物で熟したマンゴをヴィネガーと混ぜ合せ、砂糖、唐ガラシ、スパイスなどを加えて熟成し甘酸っぱく、からく味付した珍味または調味料です。本格的カレーライスの薬味として不可欠とされていますがシチュー料理やソーセージともいっしょに食します。カレー料理の元祖インドは同時にチャツネの本場でもあります。



マンゴチャツネ 453g×12入

チャツネの本場インドで完熟したマンゴと砂糖、各種スパイス、ヴィネガーを混合熟成させた高級品を直輸入しました。自信をもっておすすめできる逸品です。

フルーツチャツネ 450g×24入

弊社永年のチャツネ製造技術とベテランコックさんの意見をいただいて日本人の嗜好に合わせて作りあげました。数種類の果実と砂糖、スパイスを豊富に使って近代工場で作った独自のチャツネです。

フルーツチャツネは果実の固形をそのまま残したフレッシュ感のあるフルータイプ。ペストチャツネは調味に手間のいらぬよう果実をつぶしてねり状にしたペストタイプ。用途に応じてお選び下さい。

ペストチャツネ 1kg×12入

カレーにチャツネを

お入れになりますか？

一流レストラン、専門店のカレーは辛さの中にもまろやかさがあり、味にコク、深みがあります。

それはカレーには必ずチャツネを入れているからです。

チャツネは決して高価な調味料ではありません。

リンゴ、ケチャップ、蜂蜜等を入れるよりはるかに安く、しかも美味しいカレーができあがります。学校給食、産業給食のカレーの味アップにも最適です。

御使用例

- ① **カレーソースに**…カレーが出来あがるいちばん最後に100人前につき400g～500gの割合でGSチャツネを加えてください。カレーの味がぐーんとおいしくなります。
 - ② **カレー缶詰に**…1号缶(20～22人前)、2号缶(5～6人前)に対しそれぞれティスプーン6～7杯位、2杯位の割合でGSチャツネを調理の最後の段階で加えてください。味がいちだんと増します。
 - ③ **カレールウに**…カレールウを溶かして味付し、最後にカレールウ1kgに対し、GSチャツネ約300gを加えてよくかきまぜてから火を止めてください。
註)マンゴまたはフルーツの固型は庖丁でたたいてお使いください。
 - ④ **その他**…デミグラスソース、とんかつソース、焼そばソース等のソース類に少量のペストチャツネを加えますとすばらしいかくし味になります。
- 尚、食品加工メーカー各位に御利用いただくペストチャツネは24kg(1斗缶)もございます。

販売店

株式会社 ジーエスフード

本社・工場/1578-0977 大阪府東大阪市鴻池徳庵町7番49号 電話 大阪(06)6744-1551(大代)
和歌山工場/1649-6112 和歌山県那賀郡桃山町調月1758-11 電話 和歌山(0736)66-2551(代)
札幌支店/1064-0821 札幌市中央区北一条西20丁目2番16号 電話 札幌(011)621-4071(代)
仙台支店/1980-0011 仙台市青葉区上杉5丁目3番60号 電話 仙台(022)264-3071(代)
東京支店/1166-0015 東京都杉並区成田東5丁目17番13号 電話 東京(03)5397-4781(代)
名古屋支店/1464-0848 名古屋市中千種区春岡1丁目1番2号 電話 名古屋(052)751-1851(代)
福岡支店/1814-0015 福岡市早良区室見2丁目15番1号 電話 福岡(092)844-1291(代)
ファクス 大阪(6746)1175・札幌(631)8145・仙台(264)5095・東京(5397)4788・名古屋(751)1885・福岡(851)5743