

GSチャツネ

創業より製造を始めたGSの原点となるチャツネ。フルーツと香辛料を煮詰めた甘酸っぱくコクのあるペースト状の調味料です。

カレー一皿につき、チャツネ小さじ1



フルーツチャツネ
450g / 賞味期限：2年



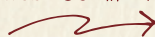
チャツネ
1kg / 賞味期限：2年



マンゴーチャツネ
453g / 賞味期限：2年

チャツネとは…?

webでもっと詳しく



インド料理では、「薬味」的な食べ物。果物に砂糖や酢、香辛料を加えて煮詰めたり、ドレッシング等に使われています。果物ではマンゴー、りんご、レーズンなどが使われ、玉ねぎやトマトなどの野菜を使うことも。西洋料理(特にイギリス)では、カレーレシピでコクと旨味、独特の風味を発揮させるためにチャツネを活用することが多く、イギリスの方に人気のメニューには多くの砂糖が使われています。



ローストビーフサンド

GSチャツネ …… 20g
ウスターソース …… 20g
トマトケチャップ …… 20g
赤ワイン …… 20ml
バター …… 10g



チャツネディップのタルティーヌ

【アボガドディップ】	【クリームカレーディップ】
GSチャツネ …… 15g	GSチャツネ …… 20g
アボガド …… 80g	クリームチーズ …… 100g
レモン …… 15ml	玉ねぎみじん切り …… 30g
マヨネーズ …… 15g	カレー粉 …… 8g
カレー粉 …… 5g	ケチャップ …… 10g
塩コショウ …… 適量	