



Products

有名シェフ監修 銘店レストランカレー

国内の著名レストランのシェフが監修する個性豊かなカレーが勢揃い。
アルポルト・片岡シェフのイタリアン、エクティル・川本シェフのフランス料理金賞レシピ、
パスタコンクール優勝のマルコ・パオロ・モリナーリシェフなどの豪華なメニューを
手軽に食べられるレトルト食品としてご用意しました。

「モナリザ」河野透 監修
ブイオン煮込みのビーフカレー



ミシュラン認定のフランス料理店オーナー河野透シェフ監修のカレー。玉葱をじっくりソテーし、独自ブレンドの香辛料とブイオンで仕上げました。

「アルポルト」片岡謙 監修
イタリアンベジタブルカレー



これまでにあるベジタブルカレーとは、ひと味もふた味も違う。片岡氏の繊細で美しい技で彩られた野菜の味と風味が楽しめるカレーです。

「神戸精養軒」井上康信 監修
トマトベースのビーフカレー



神戸の老舗洋食店が作る新感覚のカレー。トマトベースでさらっとしたスープ仕立てだが、深いコクと味わいのビーフカレーです。

「エクティル」川本紀男 監修
フレンチレストランの欧風カレー



金沢エクティルの欧風ビーフカレー。2種類のカレー粉と独自のスパイスをブレンドし、トマト、りんご、玉葱と共に牛肉をじっくり煮込みました。

「乃木坂しん」石田伸二 監修
お出汁をきかせたビーフカレー



香りの豊かな出汁と厳選した数種類のスパイスで煮込んだ新感覚和風カレー。風味豊かなういさにピリッとした味わいです。

「ラ・ロシェル」坂井宏行 監修
フレンチシェフの深みビーフカレー



ソテーした玉葱と牛肉、そのシンプルな素材を、選び抜いた香辛料と生クリームで仕立てることで、奥深い味わいのカレーが完成しました。

「レストランリューズ」飯塚隆太 監修
果物で煮込んだビーフカレー



黄桃、パイナップル、りんご、バナナの4種類の果物を贅沢に使用したビーフカレー。フルーツの甘みと奥深い味わいを楽しめます。

「バレドオール」三枝俊介 監修
ショコラティエが作ったカカオカレー



自家製カカオパウダーをカレーに加えることで、スパイシーな味わいに奥深いコクがプラスされた、華やかな味わいのカカオカレーです。

「ラ・カーサ・ディマルコ」
マルコ・パオロ・モリナーリ 監修
野菜ごろごろイタリアンカレー



トマトやズッキーニのほか、ハーブを使用し、野菜の旨味とトマトの酸味がバランスよく取れた身体にうれしいベジタブルカレーです。



Products

～ギフト～ レストランシェフ監修グルメ

素材で変わる味わいの違い、数ミリグラムの原料調整、幾度もの試食を重ね、
シェフの思い描く味を突き詰めて企画してきた商品は数十に及びます。
高級なレストランのシェフ監修だからこそできる豪華で贅沢な企画は、
ぜひトソン・ジャパンにお任せください。

「ラ・ベットラ・ダ・オチアイ」落合務 監修
牛肉100%ハンバーグと黒トリュフソース



内容量
ハンバーグ130g×6個、黒トリュフソース180g

「ラ・ロシェル」坂井宏行 監修
ローストビーフと特製ガーリックペッパーソース



内容量
ローストビーフ350g、特製ガーリックペッパーソース120ml

「モルソー」秋元さくら 監修
牛すね肉の赤ワイン煮込み



内容量
赤ワイン煮込み(150g)×2袋

「リスタンテホンダ」本多哲也 監修
国産牛と完熟トマトのイタリアン牛丼



内容量
130g×7食

「季向鈴なり」村田明彦 監修
鶏のから揚げとこだわり2種のソース



内容量
鶏からあげもも肉(調理済み)300g×4、柚子胡椒ソース40g×2、梅肉だれ40g×2

「日本料理寺田」寺田繁 監修
お出汁香る国産牛の牛丼



内容量
牛丼の具135g×7袋

「料理屋まえかわ」前川浩一 監修
国産豚肉の西京味噌増たれ漬



内容量
豚ローススライス味噌増たれ漬
100g×8袋、わさび2g×8袋

「太庵」高畑均 監修
ゆず香る豚の角煮



内容量
豚の角煮150g×5袋

「京・静華」宮本静夫 監修
チャーハンと蟹あなかけ



内容量
蟹あなかけ丼の具180g×8袋