

## 調味料にスパイスの風味を移して使用する

### オリーブオイルにガーリックとハーブの香りを移す!

**使用するスパイス**

- GABAN® ガーリックパウダー  
風味豊かな品種を使用しています。生のものより特有の刺激臭が弱く、手軽に使えます。
- GABAN® パセリ  
乾燥パセリは保存性に優れているうえ、生パセリより青臭さが少ないので、手軽に使えます。
- GABAN® バジル  
爽やかな香りが特長です。



蒸し鶏のハーブオイルがけ

**● 作り方のポイント**  
オリーブオイルにガーリックパウダーやパセリ、バジルなどを加えて火にかけ、香りを移します。トマトを混ぜ、蒸した鶏肉にかけます。

### ビネガー&ガラムマサラでインド風のサラダに!

**使用するスパイス**

- GABAN® ガラムマサラ®  
15種類のスパイスをブレンドした混合スパイスです。調理の仕上げに少量加えることで、料理をスパイス感豊かに仕上げます。
- GABAN® ブラックペッパー荒挽  
マレーシア(サラワク)産最高等級品を使用しています。柑橘系の爽やかな香りと重厚な甘い香りのバランスがとれています。



マサラビネガー風味のカチュンパ

**● 作り方のポイント**  
白ワインビネガーにガラムマサラの香りを移してマサラビネガーを作ります。トマトなどの野菜に塩、ブラックペッパー荒挽を混ぜ、マサラビネガーとあえます。

### 赤ワインにシナモンを加えて深みのあるソースに!

**使用するスパイス**

- GABAN® シナモン  
常緑樹の樹皮を乾燥させたものです。ホールを使う場合、強い味つけの料理にはカッシャを使うと効果的です。
- GABAN® ブラックペッパーホール  
ホールを使用することで、シャープな香りと辛味を味わうことができます。
- GABAN® ブラックペッパー荒挽  
マレーシア(サラワク)産最高等級品を使用しています。



豚肉のスパイス赤ワインソース

**● 作り方のポイント**  
赤ワインにシナモン、粗めに砕いたブラックペッパーホールを入れて火にかけ、香りを移します。別の鍋でグラニュー糖と白ワインビネガーを加熱し、香りを移した赤ワインを加えてソースを作り、焼いた豚肉にかけます。

### オリーブオイルにサフランの色と香りを移す!

**使用するスパイス**

- GABAN® サフラン  
水に漬すことで、料理を鮮やかな黄色に色づけすることができます。また、独特の香りが料理を上品に仕上げます。
- GABAN® ブラックペッパーホール  
ホールを使用することで、シャープな香りと辛味を味わうことができます。
- GABAN® ホワイトペッパー荒挽  
インドネシア産ペッパーを荒挽ぎにしたものです。



白身魚のポワレ  
サフランオイルとトマトのフォンデュ

**● 作り方のポイント**  
サフランと砕いたブラックペッパーホールを水に漬け、サフランの色が出たらひと煮立ちさせて濾します。濾したものを鍋に入れて火にかけ、オリーブオイルを少しずつ混ぜてサフランオイルを作り、焼いた白身魚にかけます。

## シェフのためのスパイス・ガイド Spice Navi

[スパイスナビ]  
vol. 10

厨房で役立つ

スパイスの4つの  
基本機能

香りをつける  
ナツメグ、シナモン、クミンなど

肉や魚の臭みを消す  
ガーリック、オニオン、ベイリースなど

辛味づけをする  
ペッパー、唐辛子、マスタードなど

色づけ、彩りを添える  
パプリカ、サフラン、パセリなど

スパイス漬け込み  
活用術



ほんの少量で効果を発揮するのがスパイスの特長。1食あたり僅かなコストで、素材のおいしさを引き出し、メニューや味つけのパラエティを広げます。

### 今回のスパイスピックアップ

#### GABAN® ブラックペッパー



マレーシア(サラワク)産最高等級品を中心に独自にブレンドしています。柑橘系の爽やかな香りと重厚な甘い香りのバランスが良く、加熱後も辛味・風味が飛ばずに、素材のおいしさを引き出します。

#### GABAN® ホワイトペッパー



GABAN®では、インドネシア産ペッパーを自社基準で厳しく選別しています。マイルドな辛味と深みのある香りが特長で、どんな素材や味つけもバランスよく仕上げます。

#### GABAN® カエンペッパー(唐辛子)



世界中に多数の品種が存在している唐辛子の中から、GABAN®カエンペッパーは、製品によって最適な品種を使い分けています。



商品、内容について、ご不明な点がございましたら、弊社営業部までお問い合わせください。発行日：2023年4月改訂版A ※本紙に掲載の画像はイメージです。

ハウスギャバン株式会社

〒104-0033 東京都中央区新川2-31-1 八丁堀トーセイビル

東日本営業部 電話 03-3537-3015  
西日本営業部 電話 06-6389-5530

詳しくはホームページで  
ハウスギャバン [検索](#)

## スパイス風味のマリネ料理

### スパイスが効いた カレー風味の南蛮漬け!

使用するスパイス



15種類のスパイスをブレンドした混合スパイスです。スパイシーな香りが豊かで、辛味を抑えているのが特長です。



雲南種の唐辛子を輪切りにしたもので、料理に彩りをあたえます。



甘い刺激性の香り、まるやかなほろ苦さが特徴です。



サーモンのエスニック風南蛮漬け

その他のスパイス: カレーパウダー、クミン、ジンジャー

#### ● 作り方のポイント

鍋にサラダ油、ガラムマサラやカエンペッパーなどのスパイスを入れ、香りが出るまで弱火で炒めたら、ナンブラーやリンゴ酢などを加えて南蛮液を作ります。揚げたサーモンと切った野菜を南蛮液に漬け、冷蔵庫でひと晩おくと出来上がりです。

### ピクルス液にスパイスを加えた シナモン風味のピクルス!

使用するスパイス



常緑樹の樹皮を乾燥させたものです。甘味のある料理に用いると、シナモンの甘い香りと相乗効果で、料理の甘みがいっそう高まります。



辛味の強い天鷹種を使用しています。



ホールを使用することで、シャープな香りと辛味を味わうことができます。

その他のスパイス: ベイリーブス、タイム



シナモン風味のピクルス

#### ● 作り方のポイント

シナモンやカエンペッパーなどのスパイスで風味づけしたピクルス液に、野菜を漬け込みます。

### スパイスオイルがホタテの うま味を引き立てるオイル漬け

使用するスパイス



常緑樹の樹皮を乾燥させたものです。ホールを使う場合、強い味つけの料理にはカシヤを使うと効果的です。



辛味の強い天鷹種を使用しています。辛味成分は熱に強く、加熱しても本来の辛味が損なわれません。



肉や魚介の匂い消しや、香りづけに使われます。

その他のスパイス: ブラックペッパー ホール



ホタテのスパイスオイル漬け

#### ● 作り方のポイント

オリーブオイルにシナモンやベイリーブスなどのスパイスを入れて加熱し、香り移します。保存容器に移し替え、焼いたホタテを漬けます。

### ケーパースやタイムが香る 爽やかなマリネ

使用するスパイス



小灌木の蕾の酢漬けです。刻んで使うことで、特有の風味をより楽しめます。



インドネシア産ペッパーを荒挽きにしたもので、マイルドな辛味と深みのある香りがあります。



清々しい香りがあり、魚介の臭い消しやドレッシングに使われます。

その他のスパイス: ベイリーブス



タコのマリネ

#### ● 作り方のポイント

鍋に白ワイン、タイム、ベイリーブスなどを入れて煮詰め、冷まします。ケーパースやバルサミコ酢、オリーブオイルなどを加えて混ぜ、茹でて薄切りにしたタコを漬け込みます。

## 素材をスパイスに漬けて調理する

### スペアリブをチャツネに漬けて 甘味のある肉料理に!

使用するスパイス



果物本来の甘さを引き出しました。フルーティな甘味と酸味が、素材のおいしさを引き出します。



常緑樹の樹皮を乾燥させたものです。フルーツの甘い香りによく合います。



ツンと鼻に抜けるような辛味が特長です。

その他のスパイス: ブラックペッパー 荒挽、ガーリックパウダー、パプリカ、オレガノ、タイム、クミン



スパイス・スペアリブ

#### ● 作り方のポイント

フルーツチャツネにシナモンやガーリックパウダー、マスタードパウダーなどを混ぜたものにスペアリブを漬けて冷蔵庫でひと晩おき、オーブンで焼きます。

### マスタード&ハチミツで漬けた 程よい酸味と甘みのサーモン

使用するスパイス



独自のレシピを用いてフランスで製造しています。マスタードシードのプチプチした食感、シャープな辛味と適度な酸味が特長です。



マレーシア(サラワク)産最高等級品を使用しています。



サーモンのハニーマスタード焼き

#### ● 作り方のポイント

粒マスタードにハチミツを混ぜたものをサーモンの表面に塗り、冷蔵庫でひと晩マリネして、オーブンで焼きます。

### ミックススパイスで漬けた 辛味がクセになる鶏肉料理!

使用するスパイス



風味豊かな品種を使用しています。粒がきめ細かく、程よい辛味が特長です。



強い辛味が特長です。辛味成分は熱に強く、加熱しても本来の辛味が損なわれません。



辛くない唐辛子を乾燥したもので、主に料理の色づけに使用します。

その他のスパイス: ブラックペッパー 荒挽、タイム



ブラquetteドチキン

#### ● 作り方のポイント

ガーリックパウダーやカエンペッパーなどを混ぜたミックススパイスを鶏肉にまぶして冷蔵庫でひと晩おき、フライパンで表面を焼いて、オーブンで仕上げます。

### イカを7種のスパイスで漬けて ビールに合う辛味に!

使用するスパイス



強い辛味が特長です。辛味成分は熱に強く、加熱しても本来の辛味が損なわれません。



トマトとの相性がよく、イタリア料理には欠かせないスパイスです。



辛くない唐辛子を乾燥したものです。微かな甘味と苦味があり、主に料理の色づけに使用します。

その他のスパイス: ブラックペッパー ホール、ベイリーブス、タイム、バジル



フレオール風 イカのから揚げ

#### ● 作り方のポイント

カエンペッパーやブラックペッパー、オレガノなどのスパイスをブレンダーで粉末状にし、クレオールスパイスミックスを作ります。輪切りのイカと混ぜて冷蔵庫でひと晩漬けて、薄力粉と片栗粉をまぶして油で揚げます。