

スパイスで **豚肉** と **ラム** をお酒とおいしいメニューにアレンジ

豚肉とマッチする フルーツチャツネのソース!

使用するスパイス
GABAN® フルーツチャツネ
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。



豚ばら肉のカリカリ焼き、チャツネソース

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。粒がきめ細かく、程よい辛味が特長です。

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。

その他のスパイス:
シナモン

● 作り方のポイント

下味をつけた豚ばら肉を、表面がカリカリになるようにフライパンで焼いて取り出します。フライパンの余分な油をふき取り、フルーツチャツネ、ガーリックパウダー、醤油、水を加え、ひと煮立ちさせてソースを作り、豚ばら肉にかけます。

マスタードの香りが ラム肉の風味と好相性!

使用するスパイス
GABAN® 練りマスタード
マイルドな辛さのマスタードです。



仔羊のマスタード焼き

GABAN® パセリ
鮮やかに映えるやや明るめの緑色が、料理に彩りをあたえます。水戻しすると生パセリに近い色になります。

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。

● 作り方のポイント

表面を焼いたラム肉の側面に、溶きほぐした卵黄、マスタード、松の実、水戻ししたパセリをつけて、オーブンで焼きます。

GABAN®

スパイス
ナビ

vol. 11

シェフのためのスパイス・ガイド Spice Navi

[スパイスナビ]
vol.11

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、ベイリーブスなど

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

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。

スパイスとお酒は好相性 お酒とおいしい料理特集



仔羊のマスタード焼き

スパイスで **魚** をお酒とおいしいメニューにアレンジ

パインとスパイスで 夏を感じるカルパッチョ!

使用するスパイス
GABAN® ケーパース
小灌木の蕾の酢漬けて、特有の風味と酢漬けのさっぱりとした口当たりが魅力です。大きさが揃っているのが見た目もきれいです。



白身魚のカルパッチョ、パイナップルのサルサソース

GABAN® カエンペッパー荒挽
唐辛子を乾燥させて荒挽きにしたものです。

● 作り方のポイント

小さく角切りにしたパイナップル、みじん切りにした紫玉ねぎ、ケーパース、カエンペッパー、香菜、レモン汁、オリーブオイルを混ぜてソースを作り、生食用の白身魚にかけます。

定番スパイスとアーモンドで いつものソテーをアレンジ!

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。



カジキのソテー、ガーリックとアーモンドのデユカガけ

GABAN® パプリカ
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。

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。

● 作り方のポイント

ローストして砕いたアーモンド、ガーリックパウダー、パプリカ、塩を混ぜ、焼いたカジキにかけます。

今回のスパイスピックアップ

GABAN® ガーリックパウダー



風味豊かな品種のみを使用したGABAN®ガーリックは、粒がきめ細かく、程よい辛味が特長で、様々な料理にお使いいただけます。ガーリック以外の原料は使用していません。

GABAN® パプリカ



辛くない唐辛子の果実を乾燥したもので、主に鮮やかな赤色の着色に利用します。スペイン産原料を中心に配合したGABAN®パプリカは、甘味が強く、濃い赤色が特長です。

GABAN® ケーパース



ケーパースは地中海沿岸原産の小灌木の蕾です。GABAN®ケーパースは収穫した蕾をその日のうちに加工しているため、歯応えが良好です。また、大きさが揃っているため見た目も良く、風味も濃厚です。



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 ※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

詳しくはホームページで >> ハウスギャバン 検索

スパイスで **野菜** をお酒とおいしいメニューにアレンジ

唐辛子を効かせた エスニック風揚げなす!

使用するスパイス



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。



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、手軽に彩りを楽しめます。



揚げなすのアジアンだれ

● 作り方のポイント

砂糖にライムのしぼり汁を入れて砂糖が溶けるまで混ぜ、輪切り唐辛子、パセリ、ピーナッツ、ナンプレー、干しエビなどを加えてたれを作ります。竹串などで穴を開けたなすを丸揚げにし、氷水に入れて皮をむき、たれをかけます。

シナモン香る塩りんごソースで サラダをひと工夫!

使用するスパイス



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。



刺激性のある香り強い辛味が特長です。肉や魚の臭み消しとして使われるほか、甘味のある料理やお菓子にも使用されます。



豚肉のから揚げ
サラダ仕立て
塩りんごソース

● 作り方のポイント

小さく切ったりんご、シナモン、ジンジャー、ハチミツ、塩を混ぜ、冷蔵庫でひと晩おいて塩りんごソースを作り、野菜や揚げた豚肉と混ぜます。

トマトとケーパースのソースが 野菜の美味しさを引き立てる!

使用するスパイス



小灌木の蕾の酢漬けです。油っこい料理に使うと、さっぱりとした風味が楽しめます。



風味豊かな品種を使用しています。生ものより特有の刺激臭が弱く、手軽に使えます。



鮮やかに映えるやや明めの緑色が、料理に彩りをあたえます。



焼きアスパラガスの
トマトケーパーソース

その他のスパイス:ブラックペッパー 荒挽

● 作り方のポイント

湯むきしたトマト、ケーパース、ガーリックパウダー、パセリ、オリーブオイルを混ぜ、塩とブラックペッパー荒挽で味を調えてケーパーソースを作ります。焼いたアスパラガスにケーパーソースとオリーブオイルをかけます。

ケーパースで作るタブナードが 和えものをワンランクアップ!

使用するスパイス



小灌木の蕾の酢漬けで、特有の風味と酢漬けのさっぱりとした口当たりが魅力です。刻んで使うことで香り成分のカブリン酸の効果が高まり、特有の風味をより楽しめます。



セロリとイカの
タブナードソース和え

● 作り方のポイント

ブラックオリーブ、ケーパース、アンチョビをみじん切りにしてオリーブオイルと混ぜ、タブナードソースを作ります。セロリと鹿の子切りにしたイカをサッと茹でて、タブナードソースとあえます。

スパイスで **鶏肉** をお酒とおいしいメニューにアレンジ

定番のから揚げを ガラムマサラでカレー風味に!

使用するスパイス



15種類のスパイスを独自にブレンドした混合スパイスです。スパイスな香りが豊かで、辛味を抑えているのが特長です。下ごしらえや調理中に加えることで、肉や魚、乳製品の臭みを取り、素材のおいしさを引き出します。



マサラから揚げ

● 作り方のポイント

ひと口大に切った鶏もも肉に溶き卵、ガラムマサラ、醤油、片栗粉などを揉みこみます。サラダ油を加えて軽くなじませ、冷蔵庫でひと晩漬け込み、油で揚げます。

柑橘類とスパイスで 鶏肉をさっぱりと味わう!

使用するスパイス



風味豊かな品種を使用しています。



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。色素成分は熱に対して安定しているため、加熱してもきれいに着色します。



清々しい香りがあり、肉や魚介の臭み消しに使用します。



オレンジチキン

その他のスパイス:ブラックペッパー 荒挽

● 作り方のポイント

ガーリックパウダーやパプリカなどでマリネした鶏もも肉の表面を焼き、オレンジとレモンの皮やしぼり汁などと一緒にオーブンで焼きます。

カエンペッパーで 辛味の効いたバターチキンに!

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。また、色素成分は油に溶けやすいので、油を使った料理に用いると鮮やかな赤色がつきます。



マレーシア(サラワク)産最高級品を使用しています。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。



エスニックバターチキン

● 作り方のポイント

鶏もも肉をフライパンで焼き、余分な油をふき取った後にバターとカエンペッパーを入れて混ぜ、鶏もも肉にからませます。

ポン酢&マスタードで 砂肝のマリネをさっぱりと!

使用するスパイス



フランス王室でも使用されていたフランス伝統の粒マスタードです。マスタードの種子を外皮のまますり潰しており、マイルドな辛味と豊かな風味が特長です。



マレーシア(サラワク)産最高級品を使用しています。



砂肝と玉ねぎの
粒マスタードポン酢マリネ

● 作り方のポイント

炒めた砂肝と薄切りにした玉ねぎを、粒マスタード、香菜、ポン酢醤油を混ぜたものに漬け、冷蔵庫でひと晩おきます。