

シェフのためのスパイス・ガイド Spice Navi

[スパイスナビ]

vol. 13

スパイスの香りは？

スパイスの香りには、香りづけの他に臭み消しの機能もあります。今回は中でも肉の臭み消しにフォーカスを当てます。詳しくは裏面で！

宴会・パーティを盛り上げる

カタマリ

塊肉の料理

スパイスと肉は相性バツグン！
塊肉を使用することで、お店のインパクトや
パーティーを盛り上げる一品に！



ラムのハーブロースト



ラムと相性の良いハーブを組み合わせ、
香り豊かに仕上げます！

作り方の
POINT

4種のハーブとブラックペッパーで一晩マリネすることで、香りを肉の中まで浸透させます。

使用する
スパイスと
配合率

GABAN® ローズマリー ホール 1: GABAN® タイム ホール 1: GABAN® オレガノ みじん切り 0.5:
GABAN® セージ みじん切り 0.3: GABAN® ブラックペッパー ホール 5

スパイスローストチキン



カレーが香るオリジナルミックススパイスで
ローストチキンを個性的に！

作り方の
POINT

7種のスパイスは同量に合わせます。肉の内側にも
スパイスを塗り込むことで、一層香りが良くなります！

使用する
スパイスと
配合率

GABAN® ナツメグ パウダー 1: GABAN® クミン パウダー 1: GABAN® シンジャー パウダー 1: GABAN® シナモン パウダー 1:
GABAN® 純カレー 1: GABAN® ブラックペッパー パウダー 1: GABAN® ガーリック パウダー 1

ガーリックポークの
塩釜焼き



見た目のインパクト抜群！
塩釜にもローズマリーを入れることで、
香り高く仕上がります！

作り方の
POINT

ガーリックは生ではなくパウダーを使うことで、
マイルドな香りを肉全体に行きわたらせます。

使用する
スパイス



牛肉のマスタードスパイス焼き

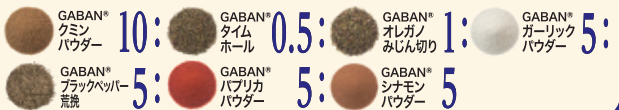


練りマスタードと7種のスパイスが
赤身肉にベストマッチ！

作り方の
POINT

スパイスとハーブの配合がポイント。牛肉によく合う
クミンとタイムに、オレガノをプラスします。

使用する
スパイスと
配合率



豚ばら肉のスパイストマト煮込み

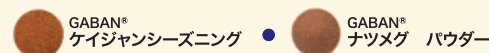


ケイジャンシーズニングは
トマトと相性ぴったり！
ナツメグのほのかな甘みがアクセント。

作り方の
POINT

ケイジャンシーズニングとナツメグを軽く炒めてから
トマトを入れて煮込むことで、味に深みが出ます。

使用する
スパイス



ミックスペッパーの
ポットロースト

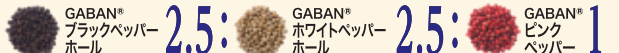


メイプルが香る！ブラックペッパー、
ホワイトペッパーにピンクペッパーをプラス
することで、見た目と香りの華やかさアップ！

作り方の
POINT

辛さを抑えるためにスパイスを粗く砕くことがポイント。
メイプルシロップとともに肉の表面に塗り、蒸し焼きにします。

使用する
スパイスと
配合率



※比率は容積比となります。

今回のスパイス PICK UP!



GABAN® ピンクペッパー

名前に「ペッパー」と付きますが、ブラック
ペッパー・ホワイトペッパーとは別の植物
です。GABAN®ピンクペッパーは、すっきり
とした香りとマイルドな味が特長です。
トッピングはもちろん、香りを活かして
ソースなどにも。

スパイス講座

スパイスによる肉の臭み消し効果

肉の臭み消しと言っても、効果は様々です。
ガーリック、オニオンなどは、肉と一緒に加熱する事により肉の
臭みがなくなります。セイジ、タイム、オレガノなどのハーブは、
マリネや煮込むことで効果を発揮します。
また、スパイスの持つ香りによって肉の臭みを弱めるものもあ
ります。セロリー、パセリ、ジンジャー、ナツメグやクローブス、シ
ナモン、オールスパイスなどがその代表的なスパイスです。



GABAN®の海外拠点

ギャバンは国内以外にマレーシア
にも協力工場があります。スパイスの
原料産地に近い立地条件から、スパ
イスの生産はもちろん、原料調達
基地としての役割も発揮しています。