



シシケバブ

トルコ



GABAN® ケバブ
シーズニング
手軽な
専用シーズニングも
あります

15種類のスパイスが入ったガラムマサラ®で
羊肉の香りを和らげ、うま味を引き立てる!

Point ガラムマサラ®をベースに、足したい香りや色のスパイスをプラス
してひき肉に混ぜて。ラム肉ならヨーグルトに混ぜて味つけ。

Blend info :

GABAN® ターメリック パウダー	GABAN® コリアンダー パウダー	GABAN® チリパウダー (ミックス)	GABAN® ガラムマサラ® (ミックス)
GABAN® クミン パウダー			

詳しいレシピは、GABAN®のホームページでご紹介しています!



焼き鳥 & 黒ごま山椒塩

日本



青いレモンのような香りの山椒と黒ごまの香ばしさが
たまらない! 外国人にも人気の味。

Point 黒炒りごまに、高知県産・仁淀川山椒、2種のミックススパイスに
塩を加えてブレンダーで混ぜるだけ。

Blend info :

GABAN® 七味唐辛子 (ミックス)	GABAN® チリパウダー (ミックス)	GABAN® 高知県産・ 仁淀川山椒

GABAN®

スパイス
ナビ

vol. 14

シェフのためのスパイス・ガイド Spice Navi

[スパイスナビ]

vol. 14

オリジナル ブレンドスパイス講座

お肉の種類や料理テイストに合わせた、オリジナルブレンドスパイスの作り方ををご紹介します! 詳しくは中面!

オリジナルブレンドスパイスで作る 世界のBBQ!

GABAN FEATURE

[今回のスパイス]
オール
スパイス

オールスパイスってどんな香り?

スパイスの香りは精油成分の構成や量によって決まります。今回、ジャマイカ料理としてご紹介した「ジャークチキン」の味の決め手になる「オールスパイス」は、ミックススパイスと思われがちですが、「シナモン」「ナツメグ」「クローブ」に似た刺激的な甘い香りを持っていたことからその名がつけられた植物の実です。香りの元「オイゲノール」は、それら3つのスパイスと共通する精油のため、一緒に組み合わせると失敗が少なく、肉料理にもお菓子にも使用できます。



Lectures [スパイス解説] ブラックペッパーのグレード

ほとんどの肉・魚料理に無くてはならないスパイス、ペッパー。それにもグレードがあるのをご存知でしょうか。

主な産地はアジア諸国や南米などの熱帯地域。一般的に粒の大きさや重量、水分量等でグレード分けされ、特に品質が高いことで知られるマレーシアでは、国で厳しく管理しています。マレーシアで収穫される1stグレードは「ブラウンラベル」と呼ばれ、全体のわずか10%以下という希少なものです。その半分以上がGABAN®製品に加工され、シェフの元へと運ばれていきます。



GABAN's HISTORY

「はじまりは胡椒」

戦後の日本では、小麦粉や青唐辛子などを混ぜた合成コショウが主流でした。そんな時、米軍基地から手に入れた、混じりけのない胡椒の爽やかな香りや辛みは衝撃的なものでした。そこで、「本物の味を日本にも広めたい」と、プロのシェフに胡椒を売る会社を興したのがすべてのはじまりです。以来60年以上、変わらぬ想いでスパイスを作り続けています。



ハーブがふんわり香るヨーロッパの肉料理から、
スパイスがしっかり絡む南米のグリル料理まで。
食欲をそそる一皿には、スパイスの魅惑的な香りが重要なカギ。
誰もが好きなバーベキューを最高に美味しく仕上げる、
オリジナルのブレンドスパイスをご紹介します。

GABAN® [スパイスナビ] vol. 14

次回スパイスナビ Vol.15をお楽しみに!

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

イレンドで広がる香りのマジック

オリジナルブレンドスパイス講座

お肉の種類や料理テイストに合わせて、シェフ自慢のオリジナルブレンドスパイスを作ってみませんか。

今回はバーベキュー料理用として

辛味や色づけ、臭み消しの「基本スパイス」、香りのベースとなる「香りスパイス」の2種に分類しました。

ブレンド応用術



4~5種類以上のスパイスを組み合わせることで深みのある味になります!

Point ブレンドしたスパイスは、密閉容器に入れて数日間熟成させることでまとまりのある風味に。

A 基本スパイス

- 辛味をつける: ブラックペッパー / カエンペッパー / ジンジャー
- 臭みを消す: オニオン / ガーリック / ナツメグ / ベイリーブス
- 色をつける: パプリカ 赤 / ターメリック 黄 / サフラン 黄

B 香りスパイス

- 中南米風: オールスパイス / クロウブス / チリパウダー(ミックス) / コリアンダー / オレガノ
- ヨーロッパ風: オレガノ / バジル / タイム / ローズマリー / タラゴン
- 中東風: クミン / コリアンダー / シナモン / カルダモン / チリパウダー(ミックス) / ガラムマサラ(ミックス)
- 和風: 高知県産・仁淀川山椒 / 柚子フレーク / 七味唐辛子(ミックス)

スパイスマジックで、世界のバーベキュー料理を再現!



ジャークチキン

ジャマイカ



GABAN® ジャークチキンシーズニング
手軽な専用シーズニングもあります

オールスパイスとラム酒の甘い香りが決め手! ワイルドなチキンでカリブの雰囲気演出!

Point 玉ねぎ、にんにく、しょうがなどにスパイスとラム酒を混ぜたマリナード。そこに鶏肉を漬けて味を染み込ませて。

Blend info:

GABAN® ブラックペッパー 荒挽	GABAN® カエンペッパー ホール	GABAN® オールスパイス パウダー	GABAN® タイム ホール



アサード & チミチュリ・ソース

アルゼンチン



オイルベースの万能ソースが焼き肉料理に大活躍! 香味野菜に加えたスパイスが隠し味。

Point クミンやコリアンダーなどのホールスパイスは軽く炒って香りを引き出してから、好みの粗さに挽いて加えるのがコツ。

Blend info:

GABAN® ブラックペッパー 荒挽	GABAN® カエンペッパー パウダー	GABAN® コリアンダー ホール	GABAN® クミン ホール
GABAN® オレガノ みじん切り			



シュラスコ/アバカシ

ブラジル



豪快な塊肉は専用シーズニングでシンプルに! シナモン香る焼きパイは定番デザート。

Point あら粒の岩塩にブラックペッパー、ガーリック、クローブなどがブレンドされたシーズニングを牛肉にまぶして焼くだけ。

Blend info:

[シュラスコ]	GABAN® シュラスコシーズニング	GABAN® ブラックペッパー 荒挽	GABAN® ガーリックパウダー
[アバカシ]	GABAN® シナモンパウダー		



スピエディーニ

イタリア



ヘルシーなむね肉に、オレガノやローズマリー香るバーベキューは女性ウケ間違いなし!

Point ハーブとレモンゼスト入りのオイルでむね肉をマリネして、炙る時にベイリーブスの香りを移すのもポイント。

Blend info:

GABAN® ブラックペッパー 荒挽	GABAN® ベイリーブス ホール	GABAN® バジル みじん切り	GABAN® オレガノ みじん切り
GABAN® セイジ みじん切り	GABAN® ローズマリー ホール		



ヴィンツァーステーキ

ドイツ



ポークステーキの脂の甘さにヨーロッパハーブがマッチ。ペッパーの辛味でキレのある味に。

Point 塩をふり、玉ねぎやベイリーブスでマリネした豚肉に、タラゴンやタイムが香るブレンドスパイスをまぶして。

Blend info:

GABAN® ブラックペッパー ホール / 荒挽	GABAN® ベイリーブス ホール	GABAN® パプリカ パウダー	GABAN® タイム ホール
GABAN® タラゴン みじん切り	GABAN® バジル みじん切り		



ケイジャンシュリンプ

アメリカ



ハーブが香るピリッとスパイシーな味はクセになる! ついつい手が出てビールがススム!

Point 辛味スパイスと色づけのパプリカ、ハーブをブレンダーに入れて砕き、海老にオイルと共にからめて。

Blend info:

GABAN® ブラックペッパー ホール / グラウンド	GABAN® パプリカ パウダー	GABAN® カエンペッパー パウダー	GABAN® ベイリーブス ホール / パウダー
GABAN® バジル みじん切り / パウダー	GABAN® オレガノ みじん切り / パウダー	GABAN® ローズマリー ホール / パウダー	GABAN® タイム ホール / パウダー