

梅カッパサワー

お酒



はじめは甘く、終わりは酸っぱく、味が変わるのが面白い! 山椒で清々しいアクセントを加えて。

Point 梅干しサワーに、キュウリ、仁淀川山椒を。山椒は炭酸で割る前に入れるのがコツ。仕上げにミルで挽いて加えても。

Spice info: _____



秋なすと冷奴の白ごま山椒だれ

おつまみ



山椒と柚子のごまダレは日本酒や焼酎にぴったり! 和の万能ダレとしてお通しやお刺身にも。

Point 白ごま、仁淀川山椒、ユズフレーク、塩をブレンダーで挽いてお好みのオイルで伸ばすだけ。唐辛子を少量加えても。

Spice info: _____



GABAN®

スパイスナビ
vol. 15

シェフのためのスパイス・ガイド Spice Navi

[スパイスナビ]
vol. 15

お酒とスパイスの 美味しい関係

スパイスのチョイ足しで味も見た目もオリジナリティを出せる自家製ラム酒の作り方を紹介します。詳しくは中面!



スパイスで楽しむ お酒とおつまみ

レストラン、バル、居酒屋、ダイニング...

スタイルは様々あれど、アルコールドリンクは客単価を上げる重要メニュー。

ほんの少しのスパイスで、簡単にアレンジできるテクニックをご紹介します。

おつまみにもスパイスを使えば、お酒がススムこと間違いなし!

GABAN FEATURE

[今回のスパイス]
高知県産・
仁淀川山椒

山椒はウナギだけじゃない!

ミルで挽いた瞬間に広がる、青いレモンのような爽やかな香りと鮮やかな黄緑色。3年連続で全国1級河川の水質ランキング第1位を誇る、高知県・仁淀川流域の山間部で収穫される山椒です。若いうちに収穫し、黒い種をていねいに手で取り除くことで、柑橘系の香りと美しい色が保たれます。従来の山椒の概念を覆し、和食だけでなくフレンチやイタリアン、チョコレートやチーズケーキなどのスイーツにも使用されています。



Lectures [スパイス解説]

ペッパーの収穫

ペッパーは作付けから収穫までは約3年、木の寿命は10~15年ほどと言われています。収穫量は1本につき1年で約2kg、トータルでわずか14~24kgしか採れません。おまけに、他の作物が植わっていた畑は適さず、新しい土壌を好むため、大量生産とはいかないのが現状です。収穫も一房ずつ手作業で行われ、はしごや脚立を使用する重労働となります。遠い国のペッパー農家の努力が、私たちの美味しい食を作る一粒へと繋がっているのです。



GABAN's HISTORY

「3人からのスタート」

GABAN®ブランドは1954年にたった3人からスタートしました。末広がりで縁起が良いと当初の社名は「エイト食品」とし、新宿区にあった創業者の自宅敷地内の工場で作成していました。ブランド名の方が通りが良いため、後に社名も変更し株式会社ギャバン、現在はハウスギャバン株式会社となりましたが、高品質なスパイスをシェフにお届けするという情熱は、今も昔も変わりません。



GABAN® [スパイスナビ] vol. 15

次回スパイスナビ Vol.16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

いつものドリンクをオシャレに彩る

お酒とスパイスの 美味しい関係

その昔、秘薬として珍重されていたお酒には、同じく薬としての役割もあったスパイスやハーブと共に蒸留したものが数多くあります。

スパイスの香りの元である精油成分は、アルコールに溶けやすい性質を持っているため最適な組み合わせというわけです。

スパイス香る世界のお酒

アブサン Absinthe

【使用スパイス】

- アニス
- フェネル
- など

シャルトリューズ Chartreuse

【使用スパイス】

- シナモン
- クローブ
- コリアンダー
- など

カンパリ Campari

【使用スパイス】

- キャラウェイ
- コリアンダー
- など

ジン Gin

【使用スパイス】

- ジュニパー
- ベリー

自家製しよう! スパイスド・ラム

ラム酒にお好みのスパイスやフルーツ(ぶどう除く)を入れて、自家製スパイスド・ラムを作ってみませんか?いつものラムベースのカクテルが、スパイス香るココでしか飲めないカクテルに!

- ホワイト・ラム:1本~2本
- シナモンスティック:2本
- カルダモン:5~10粒
- バニラビーンズ:1本
- スターアニス:1個
- オレンジ:1個

【作り方】
オレンジはよく洗い、熱湯で1分間ゆでる。バニラはさやに切り込みを入れる。清潔な広口の瓶に、スパイスと輪切りにしたオレンジ、ホワイト・ラムを加え、1~2週間漬ける。
※フルーツやスパイスはお好みで取り出して下さい。

注意事項

自家製するにあたっては、最寄りの税務署に「特例適用混和の開始申告」を行ってください。

自家製スパイスド・ラムを使用したメニューはGABAN®のホームページでご紹介しています!

ピンクグレープフルーツサワー

お酒



ピンクカラーで気分も上がる!ブラックペッパーでキリッ、ピンクペッパーが心地よいほろ苦さを。

Point ブラックペッパーはミルであらびきにして、ピンクペッパーは粒のまま、または指で潰しながら加えて。

Spice info :



ラム・チャイ

お酒



スパイスたっぷりのチャイがほどよい甘さのカクテル。冬にはホットで心も体も温まる!

Point 紅茶とスパイスを煮出したチャイでラムを割って。自家製スパイスド・ラムを使う場合は、濃いめのミルクティーで割ればOK。

Spice info :



エキゾチック・ミモザ

お酒



シャンパン×オレンジのカクテルは女子会で大人気。シナモンやカルダモンがほのかに香る!

Point オレンジジュースにスパイスを1~3日漬け、香り移してからシャンパンで割って。炭酸で割ればノンアルコールに。

Spice info :



ハッセルバックポテト

おつまみ



ユニークな見た目がおしゃれ!スパイスで味にバリエーションが出せるメニューは強い味方!

Point タイム、チリパウダーなどを加えたスパイスバターを作り、じゃばらに切れ目を入れたじゃがいもに挟んでカリッと焼く。

Spice info :



かぼちゃのフリッタータ ゴルゴンゾーラ

おつまみ



ハロウィンパーティーにも使えるオープンオムレツ。スパイスとゴルゴンゾーラが大人の雰囲気。

Point ターメリックやコリアンダーで風味づけしたかぼちゃとオリーブのオムレツ。ゴルゴンゾーラはソースにして提供しても。

Spice & Food info :



鴨肉のトロピカルグリル

おつまみ



フルーティーなソースにピンクペッパーでおめかししたジューシーな鴨は、秋冬のメインにして単価アップ!

Point チャツネ、オレンジ果汁、カレー粉などを煮詰めたトロピカルソースで鴨をマリネし、スパイスをまぶして焼く。

Spice & Food info :

