

特徴・エピソード

ガーリックとは

古来よりスタミナ食品、薬として珍重されてきました。乾燥させると、生の刺激적인香りが弱まることが知られています。

古事記や源氏物語にも登場

日本では古くは「古事記」に、ガーリック(にんにく)の記載が見られます。平安時代に書かれた「源氏物語」では、乾燥したものを煎じて風邪薬とする様子が描かれています。

基本的な使い方

臭みを取りコクと香りをプラス

●世界各地の多様な料理で、肉や魚の臭みを取るために用いられています。特有の刺激臭は生のもよりパウダーの方が弱く、手軽に使えます。

●肉類の臭みを消すなら、下ごしらえや調理中に加えます。さらに加熱することで、豊かなコクと風味が加わります。



プロの技その1 「醤油ドレッシング」に!



酢、醤油、サラダ油のドレッシングにガーリックパウダーを加えます。生のガーリックと違い辛味もなく、ほどよい香りがコクとおいしさを増します。

プロの技その2 「ハーブと混ぜて香りつけ」に!



ガーリックパウダーを、ローズマリーなどのハーブと混ぜれば肉や魚が風味良く仕上がります。パン粉に混ぜれば肉や魚の衣にもできます。

プロの技その3 「肉の下ごしらえ」に!



ガーリックパウダーを、肉全般の下ごしらえに使うことで臭みを消します。特に外国産牛肉特有の香りを抑え、うま味を引き出します。

おすすめメニュー 「ガーリック醤油おにぎり」



ごはんはガーリックパウダーを混ぜ、焼きおにぎりに。パウダーのやさしい香りがごはんとも好相性で、くせになるおいしさが特長です。

シェフのためのスパイス・ガイド Spice Navi

[スパイスナビ] vol.3

今回のテーマ食材は、ケーパース、粒入マスタード、ガーリックです。添え物として使われることが多いケーパース、粒入マスタードの調味料的な使い方や、パウダーならではのガーリックの使いこなしをご紹介します。

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

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。

ケーパーの花とつぼみ

今回のスパイス紹介

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。収穫した蕾をその日のうちに加工しているので、歯応えが良好です。大きさが揃っているの見た目も良く、濃厚な風味が特長です。

GABAN® 粒入マスタード POMMERY® マスタード



GABAN®粒入マスタードはプチプチした食感で、シャープな辛味と適度な酸味があります。POMMERY®マスタードはマイルドな辛味と、マスタードの豊かな風味が特長です。

株式会社ギャバンは、POMMERY®マスタードの正規輸入品を販売しております。

GABAN® ガーリック



風味豊かな品種のみを使用しています。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。

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

GABAN® ケーパース

特有の芳香とさっぱりした酸味のスパイス

ケーパースとは

夏に1日だけ白い花を咲かせますが、花が咲く前の蕾をスパイスにします。若くて柔らかいものほど風味がよいとされています。

特有の香りが特徴

大きさはペッパー大から、いんげん豆ほどのものまであります。カプリン酸による特有の香りが特徴。乾燥して香りが落ちないように酢漬けや塩漬けにして香りを保ちます。

きざんで使うと効果が増す

●特有の風味と酢漬けのさっぱりとした口当たりがこのスパイスならではの魅力。きざんで使うと、よりその効果が増します。

●ミルクやバターを使った油っこい料理、あるいはシチューの煮込みなどに使うと、全体をさっぱりとした風味に仕上げられます。



基本的な使い方

GABAN® 粒入マスタード POMMERY® マスタード

芳醇な香りと辛味・酸味が特長の名脇役

粒入マスタードとは

粒入マスタードは原料のカラシの種に、食酢、白ワイン、水をブレンドした液体を混合して漬けこみ、粉碎して作ります。ディジョンタイプは、粉碎時に外皮を取り除きます。

ラテン語が名前の由来

ラテン語の「ムスタムアーデンス」(辛いぶどう液の意)が名前の由来。パリ近郊のモー地方には伝統的な製品があり、ポメリーマスタードはその製法で作られています。

素材に添えたりソースに使用

●粒入マスタードを、ソーセージなどのお肉やポトフに添えることで、つぶつぶ食感と芳醇な香り、酸味が素材の良さを引き出します。

●サラダドレッシングやタルタルソースに使用することで、食感と香りの引き立つサラダに仕上げることができます。



基本的な使い方

特徴・エピソード

プロの技その1「サラダの香りつけ」に!



ポテトサラダなどのマヨネーズ系のサラダにケーパースを入れることで、酸味と塩味が広がり、サラダのおいしさを引き出します。

プロの技その2「鶏肉の煮込み」に!



ソテーした鶏肉に、白ワインや水、トマト、ケーパースを入れて煮込みます。ケーパースの持つ酸味が料理全体の味を引き締めます。

プロの技その1「パスタのソース」に!



パスタソースの具材に粒入マスタードを入れることで、オリジナリティアップ。粒入マスタードの香りと酸味は、様々な素材と相性がぴったりです。

プロの技その2「ひき肉の臭み消し」に!



ひき肉と相性の良い粒入マスタード。肉の臭みを消しつつ、肉に香りをつけます。オムレツの具材やピラフなどの具材など、幅広く利用可能です。

プロの技その3「トマトソース」に!



トマトソースにケーパースを入れて軽く煮込みます。ソースに入れることで、酸味によって味をひきしめ、ソースに深みとうま味を与えます。

プロの技その4「ホワイトタルタルソース」に!



たまごの白身、マヨネーズ、ヨーグルト、玉ねぎを入れた具材にケーパースを。ワインビネガーなどの酸味とは違い、ソースのコクもほどよく増します。

プロの技その3「みそ」と合わせて!



甘めのみそなどに粒入マスタードを入れます。粒入マスタードは、実はみそと相性が良いのでマッチします。洋風の酢みそ和えなどにもアレンジできます。

おすすめメニュー「豆腐のごまマスタードかけ」



練りごまに粒入マスタード、醤油、砂糖、酢などの調味料を入れて、豆腐のたれに。粒入マスタードは和素材とも相性が良く、たれのおいしさを引き立てます。