



すき間時間を活用して、品ぞろえUP!

～テイストの幅を広げる「ミックススパイス&シーズニングスパイス」で、
手軽におつまみや焼き菓子に!～

端材生地をリメイク!生地をのばしてふりかけるだけ

サクリスタン



デュカスパイス使用

パルミエ



調理例 フライドポテトシーズニング チリ&レモン使用

調理例 (画像はデンニッシュ生地を使用)

ミックススパイス
シーズニングスパイス

宅飲みの
おつまみ需要に!

- サクリスタン
ナッツとスパイスのザクザクした食感がくせになるスティックおつまみ
- パルミエ
唐辛子のピリ辛とレモンの爽やかな酸味がインパクトのあるハートのおつまみ

ベース生地はそのまま!シュガーに混ぜて、生地にもぶすだけ

シーズニングスパイス

ついで買いの促進に!

～プティ・フル・サレ～

- ディアマンクッキー
軽い塩味とほんのりハーブの香りをまとったクッキー
- ブルドネージュ
贅沢なトリュフの風味が口いっぱいに広がるほろほろクッキー

ディアマンクッキー



調理例 フライドポテトシーズニング ハーブミックス使用

ブルドネージュ



調理例 フライドポテトシーズニングトリュフ使用

調理例



GABAN® デュカスパイス

賞味期限: 6ヵ月
容量・入数: 100g×10
JANコード: 4971985061378



GABAN® フライドポテトシーズニング
チリ&レモン

賞味期限: 9ヵ月
容量・入数: 100g×10
JANコード: 4971985043275



GABAN® フライドポテトシーズニング
ハーブミックス

賞味期限: 1年
容量・入数: 100g×10
JANコード: 4971985043077



GABAN® フライドポテトシーズニング
トリュフ

賞味期限: 9ヵ月
容量・入数: 100g×10
JANコード: 4971985043374

GABAN®のシーズニングで
手軽に本格的プロの味

Point ①

簡単オペレーションで
仕込み時間と
手間削減!

Point ②

誰が作っても
安定した味を
実現!

Point ③

定番素材で
バリエーションを
増やせる!

Point ④

プロ仕様の本格的な味で
お客様の心を
つかむ!

GABAN®
シーズニングスパイス
はこちらから



サクリスタン 〜デュカ〜



材料（10 本分）

デニッシュシート（冷凍）（9.5cm 角）	1 枚
★GABAN® デュカスパイス	10g

★はハウスギャバン取り扱い商品です

レシピのポイント

- デニッシュやクロワッサンの端材生地を活用してサクリスタンにアレンジ。
- ナッツとスパイスのザクザクした食感がくせになるスティックおつまみです。
- シーズニングの量はお好みで調整してください。

作り方

- ① 半解凍したデニッシュシートをめん棒で約 1.5 倍程度になるまで伸ばす。
- ② 生地表面に「デュカスパイス」をまんべんなく振りかけ、クッキングシートをかぶせてめん棒を転がし、しっかり押し当てる。
- ③ 2 cm幅にカットして、両端からひねっていく。
- ④ クッキングシートを敷いた天板に並べる。最終発酵する【30℃/30 分】
- ⑤ 190℃に予熱したオーブンで約 10 分焼成する。（オーブンによって要調整）

パルミエ 〜チリ&レモン〜



材料（12 個分）

デニッシュシート（冷凍）（9.5cm 角）	1 枚
★GABAN® フライドポテトシーズニング チリ&レモン	2g

★はハウスギャバン取り扱い商品です

レシピのポイント

- デニッシュやクロワッサンの端材生地を活用してパルミエにアレンジ。
- 唐辛子のピリ辛とレモンの酸味がインパクトのあるハート形のおつまみです。
- シーズニングの量はお好みで調整してください。

作り方

- ① 半解凍したデニッシュシートをめん棒で約 1.5 倍程度になるまで伸ばす。（13cm 角程度）
- ② 生地表面をぬらしたペーパーで軽く湿らせ、上から「フライドポテトシーズニング チリ&レモン」をまんべんなく振りかける。
- ③ シーズニングを振りかけた面が内側になるように、上下から中心をめがけて折りたたみ、さらに半分に折って冷やす。
- ④ ③を 1 cm 幅にカットし、断面を上に向けてクッキングシートを敷いた天板に並べる。最終発酵する【30℃/30 分】
- ⑤ 200℃に温めたオーブンで 5（～10）分、その後 160℃に下げて 5（～10）分焼く。（オーブンによって要調整）

ダイヤモンドクッキー 〜ハーブの香り〜



材料（45 枚分）

バター（食塩不使用）（室温に戻しておく）	60g
グラニュー糖	35g
薄力粉（振るっておく）	90g
卵	45g
-----（A：ハーブシュガー）-----	
★ GABAN® フライドポテトシーズニング ハーブミックス （グラニュー糖の 10～13%程度）	5g
グラニュー糖	40g

★はハウスギャバン取り扱い商品です

レシピのポイント

- お手持ちの(店舗の)プレーンな生地を活用して、サレ系のテイストにアレンジ。グラニュー糖とシーズニングをお好みのバランスで合わせ生地にもがして焼き上げるだけで、簡単に品ぞろえを増やすことができます。
- 軽い塩味とほんのりハーブの香りをまとったクッキーです。
- シーズニングの量はお好みで調整してください。

作り方

- ① ボウルにバターとグラニュー糖を入れ、泡だて器でよく混ぜる。
- ② 溶いた卵を 2 回に分けて加え、その都度ムラが無くなるまで混ぜ合わせる。
- ③ 薄力粉を加えゴムベラで粉っぽさが無くなるまで混ぜ合わせ、4 等分にする。
- ④ ラップで生地を包み、冷蔵庫で 1 時間程度しっかりと冷やし固める。
- ⑤ ④を直径約 3cm の円柱になるよう生地を成形し、冷蔵庫で 1 時間程度冷やし固める。
- ⑥ ⑤の生地表面をぬらしたペーパーで軽く湿らせる。
- ⑦ （A）をよく混ぜ合わせてバットに広げ、⑥の生地を転がすようにして表面にしっかりつけ、包丁で 1 cm 幅にカットする。
- ⑧ クッキングシートを敷いた天板に⑦を並べ、180℃に予熱したオーブンで約 15 分焼く。

ブルドネージュ ～トリュフ風味～



材料（50 個分）

バター（食塩不使用）（室温に戻しておく）	80g
★GABAN® シュガーパウダー	40g
★GABAN® アーモンド プードル	40g
薄力粉（振るっておく）	120g
-----（A.トリュフ風味シュガー）-----	
★GABAN® フライドポテトシーズニング トリュフ （シュガーパウダーの 10%前後目安）	10g
★GABAN® シュガーパウダー	120g

★はハウスギャバン取り扱い商品です

レシピのポイント

- お手持ちの(店舗の)プレーンな生地を活用して、サレ系のテイストにアレンジ。シュガーパウダーとシーズニングをお好みのバランスで合わせ焼き上げた生地にまぶすだけで、簡単に品ぞろえを増やすことができます。
- 贅沢なトリュフの風味が口いっぱいに広がるほろほろ食感のクッキーです。
- シーズニングの量はお好みで調整してください。

作り方

- ① ボウルにバターと「シュガーパウダー」を入れ、泡だて器で柔らかくなるまでよく混ぜる。
- ② 「アーモンドプードル」を加え、ゴムベラでさっくり均一に混ぜる。
- ③ 薄力粉を加えよく混ぜ合わせる。
- ④ ③を 1 粒 5g 目安になるように計量し、丸める。
- ⑤ クッキングシート敷いた天板に並べ、180℃に予熱したオーブンで約 13 分焼成する。
- ⑥ 粗熱が取れたら、よく混ぜ合わせた（A）を全体にまぶす。