

お店のスタイルに合わせて作る！

ジャンル別

スパイスドレッシングのススメ

サービスサラダが美味しいと
ランチの満足度があがる！

10 を基準に配合を考えよう！ >

基本のスパイスの組み立て方

メインスパイス

最もよく使うスパイス

5+

アクセントスパイス

その他 2〜3種類 合わせて

5=10g

例えば、イタリアンの場合

ブラックペッパー 5+【ローズマリー、オレガノ、タイム】 5=10

メインスパイスが決まれば、アクセントスパイスの組み合わせは無限大 ∞

たくさん作る時も計算が楽らく！あらゆるスパイスブレンドに応用できます。

スパイスドレッシング Q&A ! >

Q ドレッシングを手作りするメリットとは？

A1 自家製の味で他店と差別化できる！

A2 身近な調味料とスパイスで作れるからコストに影響しにくい

Q スパイスをブレンドする理由は？

A1 1種類より複数の方がバランスよく香りがまとまる

A2 単品では出せなかった複雑な風味が出て、料理の幅が広がる

タラゴンみじん切り

フェネルホール



10g 単位で
ブレンドし、
必要分を使用

< フレンチドレッシング >

材料 (約 10 食分)

スパイス	フレンチブレンド..... 2g
油	オリーブオイル..... 80g
酸味	白ワインビネガー..... 30g
果汁	オレンジジュース..... 110g
塩	塩..... 4g

MEMO

フェネルは軽くすりつぶし、
レンジで 30 秒ほど温めると
香りが出やすい。

カエンペッパーパウダー

パプリカパウダー

クミンパウダー



< エスニックドレッシング >

材料 (約 10 食分)

スパイス	エスニックブレンド..... 2.5g
油	キャノーラ油..... 50g
酸味	米酢..... 20g
野菜	にんじん (すりおろし)..... 20g
甘み	はちみつ..... 15g
調味料他	プレーンヨーグルト..... 65g
塩	塩..... 1.5g

玉ねぎ (すりおろし)..... 20g

< 作ってみよう！ >

タイムホール

オレガノみじん切り

ブラックペッパー荒挽

ローズマリーパウダー

Italian
イタリアン
ブレンド

< イタリアンドレッシング >

材料 (約 10 食分)

スパイス	イタリアンブレンド..... 3g
油	オリーブオイル..... 120g
酸味	バルサミコ酢..... 40g
果汁	レモン汁..... 20g
甘み	はちみつ..... 20g
調味料他	おろしにんにく..... 2g
塩	塩..... 4g

Italian

カエンペッパーパウダー

四川赤山椒パウダー

ブラックペッパーグラウンド

Chinese
中華
ブレンド

ジンジャーパウダー

< 中華ドレッシング >

材料 (約 10 食分)

スパイス	中華ブレンド..... 3g
油	ごま油..... 100g
酸味	米酢..... 40g
調味料他	醤油..... 50g
塩	塩..... 2g

甘み 砂糖..... 10g

白すりごま..... 15g

Chinese

PICK UP SPICE

ブラックペッパーグラウンド

ブラックペッパー荒挽

●細かめ〜粗めの粒が混在したタイプ
●料理全体の味を均一に引き締めたい時に。
●薄切り肉、炒め物の下味や調理中にぴったり。

●粗めに挽いた粒が存在感のあるタイプ
●料理にインパクトをつけたい時、味に変化をつけたい時に。
●塊肉や野菜のローストのアクセント、仕上げなどに。

※写真はイメージです