

# 香りと彩りの スパイス・ライス

炊いたごはんに混ぜるだけの  
ごはん用調味料

- ◎パラリとした食感に仕上がります
- ◎スパイスの香り、彩りをいかしたメニューが提供できます

ターメリックライス用・  
サフランライス用は  
香料・着色料併用



調理例

混ぜやすい  
ペーストタイプ

**使用の目安** 炊いたごはん200gに対して「スパイスライス」約10g(小さじ2)

均一に混ぜることができるペースト状のごはん用調味料。独自技術でパラリとした食感!!  
スパイスの香りや彩りでワンランク上のライスが提供できます。炒めごはん、混ぜごはんにも使用できます。

ターメリック  
ライス用



※香料・着色料併用

ガーリック  
ライス用



レストラン用  
NET 260g

サフラン  
ライス用



※香料・着色料併用

レストラン用  
NET 260g

# スパイス・ライス

ごはん混ぜるだけで、さまざまなメニューに彩りとおいしさを演出します。



キャベツのドライカレー

ターメリック  
ライス用

**材料(1皿分)**

260gスパイスライス ターメリックライス用 10g  
ライス 200g  
160gジャワカレードライカレー 1袋

**作り方**

- ①キャベツは3mm幅の細切りにして水にさらし、水気を切っておく。
- ②ライスにスパイスライスを混ぜ、皿の全体に平らに盛り、キャベツ、温めたドライカレー、コーン、温泉卵を盛りつける。

キャベツ:適宜、コーン:適宜、  
温泉卵:適宜



キーマカレーのロコモコプレート

ターメリック  
ライス用

**材料(1皿分)**

260gスパイスライス ターメリックライス用 10g  
ライス 200g  
200g印度風牛ひき肉のキーマカレー 1袋

**作り方**

- ①ハンバーグ、目玉焼き、素揚げ野菜を作っておく。
- ②ライスにスパイスライスを混ぜ、皿に盛り、温めたカレーと①とブロッコリーを彩りよく盛りつける。

ハンバーグ、卵、ブロッコリー(ゆでる)  
【素揚げ野菜】  
茄子、赤・黄パプリカ



ガーリックライスのステーキ丼

ガーリック  
ライス用

**材料(1皿分)**

260gスパイスライス ガーリックライス用 10g  
ライス 200g

**作り方**

- ①牛肉に塩、こしょうをし、焼き取り出しておく。取り出したフライパンで玉ねぎ、しめじ、赤・黄パプリカを炒める。
- ②ライスにスパイスライスを混ぜ、皿に盛り、①と白髪ねぎ、クレンソンを盛りつけ、黒こしょうを振る。

ステーキ用牛肉:100g、玉ねぎ:1/4ヶ、  
しめじ:1/6パック、赤パプリカ:1/6ヶ、  
黄パプリカ:1/6ヶ、白髪ねぎ:適宜、  
クレンソ:1本、塩:適宜、黒こしょう:適宜、  
油:適宜



クリームシチューサフランドリア

サフラン  
ライス用

**材料(1皿分)**

260gスパイスライス サフランライス用 10g  
ライス 200g

**作り方**

- ①ベジマメルソースを作る。鍋にバターを入れ弱火で溶かしていく。薄力粉を入れサクサクとするまで炒め、牛乳を少しずつ加え、塩、白こしょうで味を調える。
- ②鍋にオリーブ油を入れて熱し、海老、イカを軽く炒める。貝類と白ワインを加えて蓋をし蒸し焼きにする。貝類以外は①のソースに入れる。
- ③ライスにスパイスライスを混ぜ、皿に盛り、②のソースをかけ、貝類を飾り、オーブンで軽く焼き色をつける。

海老:3ヶ、イカ:3ヶ、ムール貝:1ヶ、あさり:2ヶ、  
白ワイン:30cc、オリーブ油:適宜

品名	260gスパイスライス ターメリックライス用	260gスパイスライス ガーリックライス用	260gスパイスライス サフランライス用
容量/入数	260g/12		
賞味期間	10ヵ月		
原材料名	植物油(国内製造)、食塩、醸造酢、ターメリック、ホワイトペパー、砂糖、カルダモン、オニオンパウダー、ガーリックパウダー/乳化剤、増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンE)、ターメリック色素、香料、(一部に大豆を含む)	植物油(国内製造)、食塩、醸造酢、ローストオニオンパウダー、ガーリックパウダー、ガーリック、砂糖/乳化剤、増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム)、調味料(アミノ酸)、カラメル色素、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・大豆・豚肉を含む)	植物油(国内製造)、食塩、醸造酢、でんぷん、砂糖、ホワイトペパー、ガーリックパウダー、オニオンパウダー、サフラン/乳化剤、増粘剤(キサンタンガム)、調味料(アミノ酸)、酒精、香辛料抽出物、着色料(ターメリック色素、カラメル、パプリカ色素)、酸化防止剤(ビタミンE)、香料、(一部に大豆を含む)

※開封後は必ず冷蔵庫(10℃以下)で保存し、早めにお使いください。



**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 03(3537)3015  
西日本営業部 06(6389)5530



商品情報、レシピはこちらから!

<https://www.housegaban.com>