

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
- ◎ 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

酸味を
おさえて、
おいしさ
アップ

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



ガーリック
ライス用



サフラン
ライス用



※香料・着色料併用

レ스토랑用
NET 260g

レ스토랑用
NET 260g

※香料・着色料併用

レ스토랑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

キャベツ:適宜、コーン:適宜、
温泉卵:適宜

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

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

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。



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

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

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、クレンソを盛りつけ、黒こしょうを振る。



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

【ベジマメルソース】
薄力粉:30g、バター:30g、牛乳:300g、
塩:少々、白こしょう:少々
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

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。

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>