

GABAN® デュカスパイス *Dukkah*

3種のローストナッツにカリッと香ばしく仕上げたスパイス、胡麻、塩をバランスよくブレンドした中東の万能調味料。肉料理、サラダなどのトッピング、オリーブオイルと合わせてバゲットに。



ジャーマンベーコンとたっぷりデュカ 定番メニューこそスパイスの定番!

バルやピストロの定番料理にデュカをたっぷりトッピング。ナッツとスパイスの香ばしい食感でワンランク上のメニューに。



帆立のアンチョビクリームソース、デュカがけ コクと香ばしさをプラス

料理にあと少しのアクセントが欲しい時にはデュカがお役立ち。フレンチ、イタリアンなどジャンルを問わずに使えるのもうれしい。



GABAN® デュカスパイス

容量/入数：100g袋/10

賞味期間：6ヵ月

JANコード：4971985061378

ヘーゼルナッツ(トルコ)、アーモンド、カシューナッツ、コリアンダー、クミン、白すりごま、白いりごま、食塩、植物油(一部にアーモンド・カシューナッツ・ごまを含む)

What is...

エジプトを中心に中東で使用されてきたスパイス調味料ですが、今や日本でもジャンルや素材を問わずに使えると大人気。



※写真はすべてイメージです

GABAN®

スマックパウダー、ラスエルハヌート発売



Ras el Hanout



Sumac

魅惑の 中東スパイス

エキゾチックな味と香りで料理華やぐ
2種のスパイスとデュカスパイス

Dukkah



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



商品情報、レシピはこちらから!
<https://www.housegaban.com>

2023年7月現在 A

GABAN® スマックパウダー *Sumac*

ウルシ科の植物の果実を乾燥させた、中東料理によく使われるスパイス。
赤しそに似た酸味があり、サラダやスープ、グリル料理などにおすすめ。



白身魚のマリネ、スマック風味

仕上げのひと振りして味が締まる

たっぷり振りかけたスマックが利いているさわやかなマリネ。サラダ、カルパッチョにかけるだけで、おだやかな酸味が素材の味わいを際立たせます。



緑のフムス

緑に赤のコントラストが映える!

人気のフムスをアボカドでアレンジ。料理の味をそのままに、手軽に酸味と彩りのアクセントを加えることができます。



GABAN® スマックパウダー

容量/入数：50g袋/10

賞味期間：10ヵ月

JANコード：4971985905948

スマック、食塩

What is...

“赤”を意味するスマックの木 (*Rhus coriaria*) の果実を砕いたもので、スパイスには珍しく酸味がある。トルコやレバノンなど中東地域ではポピュラー。



GABAN® ラスエルハヌート *Ras el Hanout*

10種のスパイスを独自の配合でブレンドした、モロッコ発祥のミックススパイス。
ローズパウダーのフローラルな甘い香りが特長で、クスクスやタジン料理、肉の下味付けなどにおすすめ。



モロッカンチキンとオレンジのクスクス

モロッコの香りが気分を上げる

一品料理にも付け合わせにもなるクスクスサラダ。
チキンやドレッシングにラスエルハヌートを使えば、ほのかに甘く異国情緒ただようクセになる香りに。



牛肉と野菜のシャクシュカ風

立ち昇るエキゾチックな香り

素材と共に炒めれば、華やかなスパイスの香りが食欲をそそります。煮込み料理やソテーなどに、いつもと違う香りの演出を。



Ras el Hanout



GABAN® ラスエルハヌート

容量/入数：50g袋/10

賞味期間：1年

JANコード：4971985905955

キャラウェイ、コリアンダー、パプリカ、ブラックペッパー、フェニール加工品、シナモン、クミン、ローズ、ガーリック、オールスパイス加工品

What is...

アラビア語で“店一番の”を意味するミックススパイス。決まった配合はなく好みのブレンドをバザールのスパイス屋にオーダーするのだとか。

