
特集 活性化するカレー市場担う
スパイス使いの**名手たち**





メニュー提案 ギャバン

辛さの中にコクや旨みが広がる GABAN® ピンダルーペースト®

唐辛子を中心にクミン、ターメリックなど数種のスパイスと酢をブレンドした辛くて酸っぱい調味料。辛みだけではなく、コクや旨みも併せ持つ。カレー、タンドリーチキンのほか、トマトや味噌、醤油などの調味料に隠し味としておすすめ。
容量・荷姿 330g瓶×12



爽やかな風味と辛みが特徴の グリーンマスタード

GABAN® グリーンマスタード

練りマスタードにグリーンペッパーを加えた、美しい緑色と爽やかな風味、辛みが特徴。ソースやドレッシングに最適。
容量・荷姿 120g瓶×12



タラゴンの酢漬け

GABAN® タラゴン酢漬け

枝ごと酢漬けにした西洋ヨモギ。酢にもタラゴン特有の香りが移っているのでソースやマリネなどに活用できる。フランス産。
容量・荷姿 70g瓶×12



形状の異なる唐辛子はそれぞれ目的別に辛み、香り、彩りに

GABAN® カエンペッパー ホール／荒挽／パウダー

カエンペッパーパウダーは、粒子が細かいパウダーで辛みだけではなく、色素成分のカプサンチン、ベータカロチンが料理を赤く色づける。油に使うと特に色が映えるのは、色素成分が溶けやすいため。

カエンペッパーホールは、辛みが強い天鷹種。辛味成分のカプサイシンは種、筋、皮に含まれ、種類や熟成度によって異なる。

カエンペッパー荒挽は、ホールを荒挽にしたもので、刺激的な辛みと赤い色味を生かしたいときに最適。

容量・荷姿 ホール、荒挽 各100g袋×10 / パウダー 80g缶×6



エスニック料理には欠かせない

GABAN® コプミカンの葉ホール

ミカン科の植物の葉。レモンに似た爽やかな香りがあり、エスニック料理には必須。
容量・荷姿 50g袋×10



チキンのグリーンマスタードソース、オリーブパウダーを添えて

〈材料〉2人分

鶏もも肉1枚／塩 少々／GABAN® グリーンマスタード15g／サラダ油15ml／ソース30ml／オリーブパウダー 15g

〈グリーンマスタードソース材料〉

エシャロット20g／無塩バター 20g／白ワイン50ml／GABAN® タラゴン酢漬け1g／GABAN® グリーンマスタード10g

〈オリーブパウダー材料〉

GABAN® グリーンオリーブ種抜き200g／GABAN® ケーパース12g／GABAN® フィリアンチョコビ14g／ツナ缶詰50g／乾燥パン粉100g

〈作り方〉

①オリーブパウダー＝グリーンオリーブ、油をきったツナ、ケーパース、フィリアンチョコビをフードプロセッサーでペースト状にし、ボウルに移してパン粉を加えて混ぜ、天板に広げる。
②①を100℃のオーブンで時々かき混ぜなが

ら3時間ほどバラバラになるまでローストし、フードプロセッサーに入れて細かくする。
③グリーンマスタードソース＝エシャロット、タラゴン酢漬けはみじん切りにする。
④鍋にエシャロット、白ワインを入れてアルコール分を飛ばし、汁気がなくなるまで弱火で煮詰めて搾るように濾す。
⑤④の煮汁を鍋に戻し、タラゴン酢漬け、グリーンマスタードを入れてひと煮立ちさせて火を止め、バターを入れて溶かしながら混ぜる。
⑥鶏肉の厚みを均一にし、塩を振ってグリーンマスタードを塗り、ロール状に巻いてアルミホイルで包む。
⑦⑥を蒸し器で15分ほど蒸し、粗熱が取れたらアルミホイルをはずし、サラダ油を敷いたフライパンで表面を焼き、食べやすい大きさに切る。
⑧器にオリーブパウダー、⑦を盛り付けてソースをかける。



スパイシーソフトシェルクラブ

〈材料〉4人分

ミックススパイス＝GABAN® パプリカパウダー 10g／GABAN® カエンペッパーパウダー 10g／GABAN® ブラックペッパー荒挽 10g／GABAN® ローズマリーホール5g／GABAN® タイムホール5g／GABAN® パジルみじん切り5g／GABAN® オレガノみじん切り5g／GABAN® コプミカンの葉ホール1g／塩7g
ソフトシェルクラブ360g／強力粉、揚げ油 各適量／ミックススパイス3g／レモンの飾り切り 適量

〈作り方〉

①ミックススパイスの材料をブレンダーに入れてパウダー状にする。
②ソフトシェルクラブは半分の大きさに切り、水気をよくふき取って強力粉をまぶして180℃の揚げ油で揚げる。
③②をフライパンに移して火にかけ、ミックススパイスをまぶして全体からめる。
④器に③を盛り付け、レモンの飾り切りを添える。



メニュー提案 日世

ソフトクリームのリーディングカンパニー日世は、今年70周年を迎える。幅広い商品ラインアップはもちろん、社内デザートプランナーによる、顧客ニーズや市場トレンドにあわせてレシピ提案力の高さも強みのひとつ。

今回、本誌企画に合わせて同社デザートプランナーに、カレーやスパイス料理と相性抜群のデザート&ドリンクレシピを開発していただいた。専門店のスイーツにふさわしい本格的な味わいで、メニューの幅を大きく広げてくれる。

自家製チャイソフトクリーム

〈材料〉生乳ライト1本分(写真a) ソフトサーブミックス 生乳ライト3.5 1100g / チャイミックス粉(タイガースパイス) 50g / 紅茶パウダー 5g / シナモンパウダー 0.5g / ブラックパウダー 0.25g / コリアンダーパウダー 0.13g / ジンジャーパウダー 0.13g

〈作り方〉

①生乳ライト3.5の全量の半分(550g)を鍋に入れて温める。(写真b)
②チャイミックス粉、紅茶パウダー、シナモンパウダー、ブラックペッパーパウダー、コリアンダーパウダー、ジ

ンジャーパウダーを清潔なボウルに入れる。(写真c)
③温めた生乳ライト3.5を少しずつボウルに入れてよく混和し、ペースト状にする。(写真d,e)
④残りの生乳ライト3.5(550g)を加え足して混和する。(写真f)
⑤ソフトクリームフリーザーに投入する。(写真g)
⑥コーンやカップに盛り付け提供する。

〈メーカーコメント〉

スパイスを強めに効かせていますので、カレーやスパイス料理を召し上がった後のデザートとしても、しっかりとチャイの風味を感じていただけます。



ソフトクリームを使った
カレーに合うデザート&ドリンク提案



メニュー提案 ハチ食品

ハチ食品(大阪府大阪市)は、1845年薬種問屋として創業。その調合技術を生かし、1905年に日本で初めてカレー粉を製造。カレー粉のパイオニアとして、またスパイスメーカーとして多種多様な商品を展開している。

ロースト感のある本格派の業務用ビーフカレー ホテル・レストラン用ビーフカレー 中辛

直火釜でじっくりと練り上げて熟成させたカレーと、自社ブレンドのカレー粉を使用したロースト感のあるビーフカレー。ブロック肉を使用した食べ応えと食感の良さが特徴。使いやすい中辛タイプで、甘口や辛口にも調整が可能。食材を追加して好みのカレーにアレンジできる。
容量・荷姿 3kg袋×4



フルーツとハチミツの甘口カレー ハチ カレーフレーク 甘口

りんご、バナナ、マンゴーチャツネの3種類のフルーツとハチミツを使用し、フルーティで自然な甘さで使いやすい仕上げたカレーフレーク。乳由来原料不使用。
容量・荷姿 1kg袋×20



真鱈のレモン風味のカレークリームソース

〈材料〉1人分

真鱈1切れ／味付塩こしょう 少々／小麦粉 少々／バターまたはマーガリン5g／生クリーム25ml／牛乳25ml／水25ml／コンソメ15g／ハチカレーフレーク甘口15g／レモン少量／パセリ 少々

〈作り方〉

①真鱈に味付塩こしょうを振っ

て小麦粉をまぶし、フライパンにバターまたはマーガリンで真鱈に焼き色が付くようにムニエルする。
②別の鍋に生クリーム、牛乳、コンソメ、カレー粉を入れてとろみが付いたら火を止める。レモン汁を加えてソースを作る。
③真鱈とソースを盛り付けてパセリ、付け合せの野菜(水菜、ミニトマト)をトッピングする。

問い合わせ ハチ食品
TEL06-6471-3557



ラッシー

〈材料〉1杯分
フローズンヨーグルトミックス 65g / 牛乳 135cc / レモン果汁 10cc / キュウブ氷 適量

〈作り方〉

ステンレスカップにフローズンヨーグルト、牛乳、レモン果汁を入れ、よく混和する。よく冷やしたグラスにキュウブ氷を入れ、注ぎ入れる。



ラッシー 真っ赤なベリー

〈材料〉1杯分
フローズンヨーグルトミックス 55g / 牛乳 120cc / レモン果汁 5cc / デザートフィリング真っ赤なベリー 35g / キュウブ氷 適量

〈作り方〉

ステンレスカップにフローズンヨーグルト、牛乳、レモン果汁、デザートフィリングストロベリーを入れ、よく混和する。よく冷やしたグラスにキュウブ氷を入れ、注ぎ入れる。

〈メーカーコメント〉

デザートフィリングを使えば、フルーツフレーバーのバリエーションメニューも簡単に展開できます。

デザートフィリング
真っ赤なベリー

問い合わせ 日世
TEL03-5702-9352