

スパイスの活用

特徴と役割

役割として「辛みをつける」「色をつける」「臭みを消す」の4つのポイントがあります。辛・色・臭と覚えて活用することで、ワンランク上の料理になります。保存時は熱や光、湿気を避けて、香りの変化や変色を防ぎます。

辛み

スパイスで辛みは胡椒、カエン、山椒の3種類のみ。スパイスを変えることで料理に合った辛さを使い分けられます。



パウダー
powder

唐辛子を粉末状にしたものです。非常に辛いのが特徴です。

カエンペッパー

注文番号	X883412
メーカー名	内容量
ギャバン	80g

消臭

スパイスを用いた肉や魚の臭み消しは、昔から使われてきた料理の手法です。ひと手間加えることで料理をより引き立てます。



ホール
whole

月桂樹の葉を乾燥しました。透き通るような芳香を持ち、肉や魚の臭みを消し爽やかな味と香りに仕上げます。

ベイリーブス

注文番号	X066128
メーカー名	内容量
ギャバン	30g

色

料理の仕上がりの良さには見た目の鮮やかさも欠かせません。ターメリックやサフラン、くちなしなどがあります。



パウダー
powder

唐辛子の品種改良を重ねていくうちに独特の辛みがなくなったもの。色づけ等に。

パプリカ

注文番号	X066127
メーカー名	内容量
ギャバン	90g

粒度

粒のサイズで用途が変わります。粒度が大きいものは香りが持続しやすく、小さいものは香り立ちが良いのが特徴です。



代表的なスパイスであるブラックペッパー。胡椒科のツル性の植物で、未熟な実を乾燥させた外皮の黒い胡椒です。

ホール
whole



ブラックペッパー

注文番号	X066102
メーカー名	内容量
ギャバン	100g



荒挽
coarse



ブラックペッパー

注文番号	X066103
メーカー名	内容量
ギャバン	420g



グラウンド
ground



ブラックペッパー

注文番号	X066101
メーカー名	内容量
ギャバン	420g



\おすすめ/ ピックアップ商品

使う頻度の少ないスパイスは、プロでも少量缶がおすすめ!多くの種類のスパイスを、様々なサイズで取り揃えております!

パウダー
powder

セリ科の植物の種子を粉末状にしたもの。セージとレモンを合わせたような甘い香りを有します。

コリアンダー

注文番号	X883413
メーカー名	内容量
ギャバン	75g



パウダー
powder

ブラックペッパーよりマイルドな刺激で、料理の風味・辛味付けにご使用いただけます。

ホワイトペッパー

注文番号	X105131
メーカー名	内容量
ギャバン	80g



みじん切
chopped

パセリ特有の香気と鮮やかな緑色を保持させた乾燥パセリです。快い芳香と特有の香味を有します。

パセリ

注文番号	X105134
メーカー名	内容量
ギャバン	16g



みじん切
chopped

シン科の植物で特有の高貴で爽やかな香りとかすかな辛味があります。

バジル

注文番号	X106274
メーカー名	内容量
ギャバン	27g



みじん切
chopped

シン科の植物で、マジョラムに似た香りとほろ苦さを持つスパイス。

オレガノ

注文番号	X066115
メーカー名	内容量
ギャバン	24g



シーズニング
seasoning

ブラックペッパー、ガーリック、オニオン、塩等を混合したスパイス。ステーキ専用のシーズニングです。

ステーキ シーズニング

注文番号	X066122
メーカー名	内容量
ギャバン	140g



パウダー
powder

…練り込みや加工食品など、直接味を付けるシーンで活躍します。

シーズニング
seasoning

…複数のスパイスをブレンドしたもの。手間を削減し安定した味を実現できる。

みじん切
chopped

…細かく刻んだタイプ。ハーブ系スパイスに多い。

●チラシに関するお問い合わせは…