

キッチン



*World Cuisine
Made Easy.*

4

BEEF TONGUE STEW *New Release* PREMIUM SERIES

牛タンを贅沢に使用した
タンシチュー9月9日(木)発売

特別な日に
食べたい
大人の味わい。



⚠ 注意 牛タンがとても大きく見えますが、写真は原寸大です。

キッチン 4

CONTENTS

September 2021

特集 NISHIKIYA KITCHEN流 ホニャララの秋

- 04 ニシキヤキッチン美術館
あの絵画をカレーにしてみた
- 06 未来のカレーをかいてみた
- 08 早川ライスに行ってみた
- 10 東京支店 カレーに合う簡単ご飯
- 12 Meet a Cycling!!
- 14 ヒロシとサツキ
- 15 旅と料理
- 16 ニシキヤキッチン カレーの輪
- 18 釣りとかリー
- 19 今月のトピックス
- 20 開発通信
- 21 ニシキヤキッチンのポスターのある風景

\ Check it out! /

NISHIKIYA KITCHENオンラインショップでも
掲載記事を配信しています!

本誌に収まりきらなかったこぼれ話や
オンラインショップだけのコンテンツも配信!

<https://nishikiya-shop.com>



Nishikiya Kitchen Style How to Enjoy Autumn
特集

ニシキヤキッチン流

秋の味

秋の味は、何よりもこの季節にのみ、
食入物のおいしさ、この季節にのみ、
趣味を楽しむ、お楽しみ、お楽しみ、
その季節にのみ、お楽しみ、お楽しみ、
この季節にのみ、お楽しみ、お楽しみ、
楽しんで、お楽しみ、お楽しみ、

新米

紅葉

食欲

物思い

芸術

読書

ニシキヤキッチン美術館

NISHIKIYA KITCHEN ART MUSEUM



咖喱三十六景

Thirty-six Views of Curry

世界一有名な浮世絵師・葛飾北斎の絵といえば「富嶽三十六景」ですが、もしも、北斎が大のカレー愛好家だったら、こんな絵を描いていたんじゃないでしょうか。でも描いている途中でお腹が空いちゃうから三十六景は断念するかもしれませんね。



咖喱月夜

The Curry night

ゴッホは西洋美術史において最も有名で影響力のある芸術家の1人です。ですがゴッホが生前に売れた絵は「赤い葡萄畑」の1枚のみだったと言われているのは有名な話（諸説あり）。もしも、ゴッホがカレー愛好家だったら、食べられない時はカレーの絵を描いて空腹を満たしていたかもしれませんね。

| ホニャララの秋 | 物思いにふける |

ニシキヤキッチンスタッフとその家族で

未来のカレーを かいてみた。

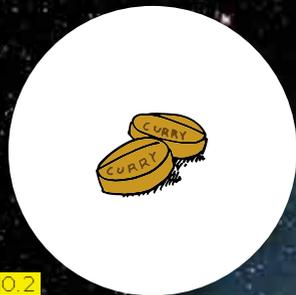
FUTURE CURRY



NO.1

NFTカレー

ついに、カレーまでNFTに。
※NFT (非代替性トークン)とは「偽造不可な鑑定書・所有証明書付きのデジタルデータ」のこと。



NO.2

カレータブレット

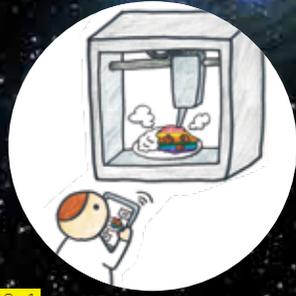
ミント味でお口をリフレッシュ! スースー爽快!
…じゃなくて、これじゃビービーだよ～!



NO.3

お皿まで食べられるカレー

これならお皿を洗う必要なしですね!



NO.4

3Dプリンターカレー

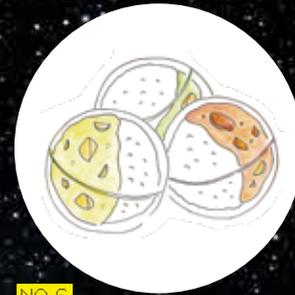
自分でデザインしたデータを出力するだけで、オリジナルの美味しいカレーが作れる。味や辛さも自由自在。レインボーなカレーも夢じゃない。



NO.5

水耕栽培カレー

水と養分だけでおいしいカレーが栽培できる。タブレットで生育状況を管理できるので、農業初心者にもおすすめです。



NO.6

カレーガチャ

ガチャガチャからカレーが出てくる。おにぎりみたいに片手で食べれちゃう! 問題は味が選べないこと。今日も辛口か…。



NO.7

インドリカちゃんかれい

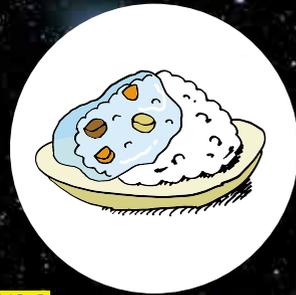
インドリカちゃんかれいです。もうね…なんでしょう…優勝とか無いけど…優勝!!



NO.8

おはなのかれい

お花のカレーか～。いいですね～。心が洗われますね～。



NO.9

透明なカレー

コーラに、ミルクティに続いてカレーまで透明に。しかも激辛ときたまんだ。



NO.10

ブラックホールカレー

ご当地カレーのブラックカレーの進化系? ブラックホールカレー。誰も完食することはできないという…。

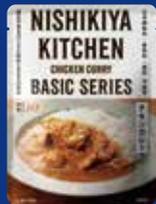
ホニャララの秋 | 新米 |

東京支店プレゼント

カレーに合う簡単ごはん。

RICE ARRANGE RECOMMEND

新米の季節。お米といたらカレー。カレーといたらニシキキッチン！ということで、新米のホカホカごはんも最高ですが、ひと手間加えてカレーとの相性抜群のごはんを作ってみませんか？



チキンカレー&ケララフィッシュ編

野菜ジュースで炊飯!?

野菜たっぷりライス

お米2合に野菜ジュース400gとバターを入れ、炊きます。弱火でクミンホールをサラダ油で熱し、ミックスベジタブルを入れ炒め、炊きあがったごはんに、炒めたミックスベジタブルを混ぜ完成！野菜ジュースの甘みがカレーに合います！



MURAKAMI'S ARRANGE



OGINO'S ARRANGE



レーズンがアクセント♪ピラフ風ドライカレー

ごはん2合と、お好みのレトルトカレー（おすすめはジャークチキンカレー）1/2パック（90g）を中火で3分程度炒め、レーズンを入れさらに1分程度炒めて完成！アクセントのレーズンでカレーの味に奥行きが出ます！



URUSHIDO'S ARRANGE



セロリライス

カレーと一緒に野菜を食べる！
刻んだセロリと混ぜるだけ！カレーに欠かせないスパイス・コリアンダーと同じせり科のセロリ。カレーに合わないはずがありません！また、見た目も鮮やかな緑色が、映えること間違いなし。セロリの食感もアクセントに◎
レッツセロリライフ！



OGURO'S ARRANGE

ごまをたっぷりかけるだけ！セサミライス

お好みの量の白ごまをごはんにかけるだけの超簡単レシピ。なるべく、どの家にもある食材ということで、ごまをセレクトしました。カレーにプチプチ食感もプラスされ、後味にごまの優しい風味がごま好きにはたまりません。



NAKABAYASHI'S ARRANGE

くだいてふりかけるだけ！ミックスナッツライス

食べきれずに余っていたりするミックスナッツを活用！くだいて乗せるだけの超・超簡単レシピ。食感が楽しいだけでなく、見た目もよし！スパイシーなカレーそのものの味を楽しんだあと、いいタイミングでナッツの甘みがやってくる！



NIWA'S ARRANGE

大人も子どももみんな大好き！ケチャップライス

大人から子どもまでみんな大好きなケチャップ味。冷やごはんをバターで炒め、ケチャップと馴染ませ、ブラックペッパーをお好みで。最後に追いバターでリッチな味わいに。チキンカレーはもちろん、インドカレーにもケチャップの酸味が◎



NISHIKIYA KITCHEN #自転車旅 #サイクリング #カレー

Meet a Cycling!!



#France



Enjoy riding a bicycle!

2015年の夏。世界で最も歴史のある自転車の大会に参加するため、フランスへ渡りました。パリから大西洋の港町、ブレストを往復する、その距離はなんと1200km。距離を日本で例えるなら、東京から神戸の往復といったところでしょうか。まさに三日三晩、不眠不休で走り続ける、過酷なロングライド。

大会は4年に1度。世界中の猛者が集う大会なので、当然プロが使うような超軽量の自転車が集まるんだろう、そう思っていました。しかし、実際はそうではなかったのです。そこはまるでファッションイベントのよう。半世紀以上も前の古い自転車や、美しい

流線形ボディをもつペロモービルで参加する人までいる。沿道には観客が詰めかけ、チェックポイントの街はどきどきお祭り騒ぎ。そんな雰囲気と、どこまでも続く丘の景色。小麦畑と乾いた風に流される、ちぎれ雲。過酷な

ロングライドで感じる不安や疲労、眠気さえも忘れさせてくれました。参加を決意してから3年がかりで、やっと掴んだこの大会の参加権。無事、77時間18分で完走しました。本当に素晴らしい旅路だったかと思います。

制限時間は80時間以内。この制限時間を選び、出走した日本人は10名程度だったかと思います。



「あの景色の中を、思いっきり楽しめる自転車で、もう一度走りたい。今までとは全く違う感覚で乗れる自転車がほしい」。そう思って製作したのが、二人乗りの自転車“タンデムバイク”です。プロのレーサーが競技で使うような、攻め思想の設計。



#宮城県

休日ゆるゆると乗る、そんな乗り方もOK。でも乗り込むためには平日の夜だって貴重な時間です。仕事の後はまっすぐに家に帰り、ニシキヤキッチンでレトルトカレーでさっと飯を済ませます。麻辣キーマカレーが大好き。花椒がピリッときいた辛口のカレーに元気をもらい、ピッチピチなジャージに着替えます。飛び石があるので、夜でもサングラスは欠かせません。そして人目につかぬようそっと走り出す。これが私のいつもの日課になっています。



正直、走り続けるのはラクではありません。風に吹かれ、雨に降られ、坂に阻まれ、疲労に襲われ、予期せぬアクシデントまで起きます。それでも、その先にある景色を見たい。見渡せる景色の先に行ってみたい。その気持ちが前に進む力になっているのだと思います。そのことを教えてくれたフランスのあの景色。もう一度フランスで走ることも諦めていません。旅にゴールなんかなくて、ずっと私の中では続いていくものです。いつかきっと、必ず帰る。そんなことを思いながら、今年の秋もまた街へ走り出したいと思っています。



にしき食品営業部の五十嵐友樹です。普段はニシキヤキッチン直営店舗のスタッフとして働いています。今回ご紹介するのは、私の趣味、自転車のこと。学生時代、自転車キャンプ旅にどっぷりハマったことがきっかけで自転車で心底惚れ込みました。今回は一番の思い出、フランスでの旅の話と、二人乗りの自転車、タンデムバイクの話をしたと思います。



#Paris



イタリアンな

戦闘飛行艇をイメージし

た真っ赤な塗装。そんなフルオー

ダーメイドの自転車を作りました。タンデムバイク

のおもしろさは、ペダルを踏む時に二人の息を合わせること。

片方がパワフルにペダルを踏んでも、ちっとも進んでくれません。完走するための戦略と協調。その計算や加減の難しさがタンデムバイク独特の楽しさだと思います。

自転車をよく愛するニシキヤキッチン社員に旅の話してもらいました。

ヒロシとサツキ



満開のサツキも花を落とし、新しい芽の準備に入りました。

今月もサツキの成長記録を菊池洋の携帯写真でご紹介します。

菊池 洋／株式会社にしき食品 会長。1981年入社。約40年に渡り、レトルト食品の新しい価値を提供し続けてきた。サツキ盆栽歴23年。

7月中旬～8月中旬、満開のサツキも花を落とし、剪定の季節です。成長を見ながら枝一本一本を丁寧に剪定し、樹形の形をイメージし、新芽をつけさせていきます。次号では鮮やかな新芽のサツキをお届け致します。

旅と料理

【マレーシア】ノードリアン

◎写真・文 菊池 洋一



「海外の独特な文化」と聞くと、皆さんどういった内容を思い浮かべるだろうか。

私がこれまで聞いた事のあるそれは、「欧米では家の中でも靴を脱がない」、「中国人男性は、プロポーズのタイミングで家を購入しなければならぬ」、「イタリヤでは、パスタを食べる際にスプーンを使う事はマナー違反」などだ。これらはあくまで聞いた事があるというレベルで確認済みの内容ではないのだが、私が自信を持って「これは見てきた」と言える海外の文化が一つある。それが今回の写真だ。

マレーシアの首都、クアラルンプールのレストラン入口に掲げられていた看板。「ノードック、ノークヤット、ノードリアン」。

犬猫の入店禁止はすぐに理解できたが、ドリアン持ち込み禁止については「看板で警告するレベルでそんなに臭いのか？」と思わず笑ってしまいました。

現地の方に話を聞いてみるところ、ドリアン禁止の理由は二つあるようで、二つ目は想像の通り「激臭」。二つでも持ち込まれると店全

体がドリアン特有の腐敗臭に包まれ、営業に支障が出るほどのニオイなのだとか。

そして理由二つ目。東南アジアでは「お酒とドリアンを一緒に食べると死ぬ」という言い伝えがあり、店内で亡くなる方を出さないように持ち込みを禁止しているとの事。この説、科学的・医療的根拠はないようなのだが、死への恐れが誰も試せずにいる説なのだとか。(笑)

ちなみに現地では、行きたくない飲み会に誘われた際「今日ドリアン食べたからごめん！」という会話があるそうで、この言い訳、日本でも流行らないかなとこっそり期待をしてみました。読者の皆さん、コロナ禍が明け、行きたくない飲み会に誘われた際はぜひ「ごめん、今日ドリアン食べてしまっただけ」と活用を。その後の責任は取れませんが。(笑)

菊池洋一／株式会社にしき食品 営業本部 本部長。2013年入社。レトルト食品の新しい価値を提供することを使命とし、日々奮闘中。新婚。

ニシキヤキッチン

カレーの輪

このページではカレーを愛するニシキヤキッチンが、カレーが大好きな方々をご紹介します、皆さまにカレーの奥深さをお伝えすることで、カレー道の普及を目指します。

記念すべき第一回目のカレー大好きさんは、株式会社バルコの久保田晋一さんです。

久保田さんと我々との出会いは、今から約1年半前。新店舗の「ニシキヤキッチン仙台バルコ店」を出店する際、当時仙台バルコの館長をされていたのが久保田さんでした。

我々は打ち合わせを重ねる度に久保田さんのカレーへの知識、情熱に驚かされました！（時にはちょっと知識負けちゃうなと感じたことも・・・）今回はそんな久保田さんにカレーへの想いを語っていただきました！

Q1. カレーとの馴れ初めは？

小学生の頃から料理をする子供だったのですが、その中でカレーは定番料理のひとつでした。そのような中で昨年ニシキヤキッチンさんと出会ってカレーライフの話で盛り上がり、生のカレーリーフを頂いて自作カレーに使用した事、その後意識してニシキヤキッチンさんのカレーをリピートして食するようになったのはこれまでと

は違う体験で、言い過ぎかもしれませんが、新たなカレー生活との馴れ初めかもしれません。

Q2. どんなカレーが好きですか？

南インド料理が好きです。タマリンド、マスタードシード、ヒンクetcが効いた、薫り高く重層的なカレーは何でも好きです。脇役ですが、揚げものも好きで、「ハイデラバードチキン65」、「プーリー」、「ワダ」、「パジ」も好き。ミントのチャットと合わせたいです。グリーンカレーはこぶみかんの葉等を使ってペーストを自作するので、タイカレーも好きです。あつ、洋食カレーも。

Q3. 今まで一番おいしかったカレーは何ですか？

困りました。「一番おいしい」はかなり難しいです。2年前閉店された「カイバル」で10数年前に最初に食べた時のミールス、新宿のコチンニヴァースで最初に食べた時は、衝撃でした。この頃が、自分の第Ⅲ期(くらい?)カレーブームだったと思います(この頃40軒以上で食べてるかな?)。第Ⅰ期は80年代後半、「デリー」、「エチオピア」、「ムルギー」etcでした。



久保田 晋一さん

1962年生まれ。1987年バルコ入社、現職は営業政策部。大学は理系で「料理は科学」と思っている模様。スパイス収集と、ランニングが趣味。

4年前、スリランカ旅行した時に食べたカレーは、4泊5日全食カレーでしたが、全て美味しかったです。

Q4. ニシキヤキッチンで好きなカレーはなんですか？

レモンクリームチキンカレー、マントンバンジャビー、ケララフィッシュが好きです。さわやかに薫るレモンクリームに惱殺されます。マントンバンジャビー、鉄板です。ニシキヤキッチン未体験のかたには、この3つ、おすすめです。仙台店でなら、ぜひ、イトインでこの三種をベアレンビールと合わせてみてください。

Q5. ニシキヤキッチンで作って欲しいカレーはありますか？

かつてラインナップにあったとお聞きしている、ラッサム(南インドのスープ)はぜひ!トレン、サンバル、ポリヤル、ライタなど加えていただくと、ニシキヤキッチンさんのカレーだけで、南インド料理の定番、ミールスができちゃいますね!



豆知識

【カレーリーフについて】

インド料理でよく使用される「カレーリーフ」。日本国内でフレッシュなものを手に入れるのはとても難しいのですが、ニシキヤキッチンでは「手に入らないなら作ってもらおう!」と地元の農家さんに直談判。ない原料は作ってでも手に入れています。



* CURRY LOVER ARRANGE RECIPE *

カレー大好きさんのアレンジレシピ

三層焼きカレーとトマトライス

◎トマトライス

【材料(2~3人前)】

- カレーリーフ …… 冷凍、生葉5~6枚、乾燥なら7~8枚
- カルダモン(粒) …… 2、3粒
- クローブ(粒) …… 2、3粒
- シナモン(粉) …… 適量
- ヒンク(粉) …… 適量
- ギー …… 適量
- バスマティライス …… 250g
- ★ 冷製トマトのポターージュ …… 60ml
- 水 …… 200ml

【作り方】

- ①カレーリーフと、カルダモン(粒)、クローブ(粒)、シナモン(粉)、ヒンク(粉)をギーでテンパリングする。
 - ②炊飯器にバスマティライス、冷製トマトのポターージュ、水、テンパリングしたスパイス(カレーリーフだけ、べつにして取っておく)を入れて炊きます。
 - ③ご飯が炊けたら、取り分けておいた、カレーリーフをトマトライスの横に添えて完成。
- ※冷製トマトのポターージュは夏季限定のため、代用品としてトマト中サイズ1個の角切り、または缶詰のカットトマトやトマトジュースでもOKです。

◎三層焼きカレー

【材料(2~3人前)】

- ★ ゆずキーマカレー …… 1袋
- ★ コザンブ …… 1袋
- ★ バラックパニール …… 1袋
- ズッキーニ …… 1本
- 溶けるチーズ …… 適量

★印はニシキヤキッチン商品

【作り方】

- ①耐熱皿(750ml)に、ゆずキーマカレーを入れ、上にスライサーで縦に薄切りにしたズッキーニをまんべんなく乗せ、その上にコザンブ、さらにスライスしたズッキーニを敷き、バラックパニールの順番で三層に敷き詰めます。
- ②最後に溶けるチーズを上に乗せ、トースターで11分(目安)焼いて完成。

【実際に食べてみて】

ガラスの耐熱皿に入れて焼く前は、三層に分かれていましたが、焼いた後は、三層に見えなくなっていました。カレーの間を分けるものは、ズッキーニ以外の工夫が必要そうです(味はズッキーニが合っていると思いますが、現在まだ、代替の食材が見つけれられていません。ご覧の皆さん、層を維持する食材を見つけたら教えてください)。ぼんやりとだけど、何とか層になってる。そして、何より、ほんのりスパイス香る優しいトマト味のトマト

ライスにすぐ合ってる。カレーに、カレーリーフを入れて食べるとさらに旨い。いや、何よりカレーが旨い。三層焼きカレー&トマトライス、おすすめです。

◎ニシキヤキッチンから

カレー大好きさんならではのレシピ、我々も勉強になりました!インドでは数種のカレーを合わせて食べるのが一般的ですが、インドカレーシリーズにゆずキーマを合わせる発想、チーズで3種のカレーをまとめる高等テクニック。脱帽です。これからも、ニシキヤキッチンをよろしくお願い致します!

釣りとカレー

写真・文=後藤和也

ジギングとテナヤで釣りをしてきました!いざ釣りを始めると釣れるタチウオが全部でかい。ほとんど指5本以上あるじゃないか!宮城の海はドラゴン祭りでした。大漁です。

◎いざ調理スタート!

タチウオは何をしてもおいしいお魚で、今回は新商品「梅しそキーマカレー」に合わせて「タチウオの梅煮」をトッピングしてみました。太刀魚は油がのっていますが、梅煮にすることでさっぱりとした



けます。うん!美味しい!タチウオとキーマカレーの濃厚な旨味の渦にノックアウト。見た目のインパクトを軽く凌駕するおいしさでした!ごちそうさまです。

さて、次は何を釣ろうか、どんなカレーと合わせようか…また週末釣り場へ向かうとします。

家族に迷惑をかける程度に。

「釣りとカレー」を担当しています、後藤と申します。私はカレーと釣りをこよなく愛し、日々にしき食品販促企画部で皆さまに愛されるべく、企画作りを担当しております。このページでは大好きなカレーと釣りのすばらしさを皆さまにお伝えできればと思っています。

◎夏から秋が旬のタチウオ

取材時は8月、夏真っ盛りです。そんな喉る暑さにも負けず、釣り人を熱くさせる人気のターゲットが「タチウオ(太刀魚)」です。本来、タチウオは東北ではほとんど釣れる魚ではありません。ですが昨今の温暖化の影響か、ここ数年東北でも船釣り、おかつぱりと夏の釣りのものとして人気です。釣り人としては嬉しい限りですが、東北の海はどうなっていくのか。なんとも言えないタチウオ君ですが、タチウオに罪はない。釣って食べてタチウオ祭りだ!

◎目指せドラゴン!

タチウオの大物を「ドラゴン」と呼びます。ドラゴンの定義は諸説あるようで、全長が120cm以上という人もいれば、胴回りの太さが指5本以上(F5なんて言います)という人も。

そんなわけで目指せドラゴン!今回は宮城県石巻市女川から出船する釣船で



THIS MONTH'S TOPICS

今月のがんばれママ

今日もこどもがくれた

絵を見て全集中!

お母さん、お仕事がんばるよ!



商品開発部 佐藤



Q.イラストをもらったきっかけを教えてください。 A.今年の私の誕生日に娘2人からもらいました。/ Q.もらった時どう感じましたか? A.日頃から手紙はよくもらいますが、今回はイラスト付きで可愛くとても嬉しかったです。/ Q.イラストはどこに保管していますか? A.家に飾っています。

Q.最後にひとことどうぞ! A.小学3年生のお姉ちゃんは、ニシキヤキッチンファンで、小学校や児童館でニシキヤキッチンのカレーはすごくおいしいと宣伝をしまくり、勝手に広報担当をしております(笑)!



今月の社員

にしき食品で働く個性豊かな人々。そんな社員を、ちょっとだけご紹介。

お名前・所属部署

業務管理部システム課 庄司昌彦です。会社のシステム全般を管理しています。

好きなものはなんですか?

普段システムの仕事をしているのですが"外"が好きです。I LOVE SOTOです。煩惱が浄化される気がします。お昼休みに散歩したり、朝日を見ながらジョギングしたりしてメンタルを整えています。ダイエットにも良いですよ!最近のマイブームは息子と釣りに行く事です。週末の早朝、メンストークしながら魚を待ちます。癒されますね。1週間のご褒美に飲むお酒とYouTubeも大好きなのですがそこで煩惱と脂肪が蓄積され、私はまたSOTOに出ることになるのです。

ニシキヤキッチンの一押しカレーは?

グリーンカレーが好きです。味、辛さ共に本格的に仕上がっていると思います!

何事もすばやい庄司さん。躍動感のある手元にご注目ください。(編集部より)



KATAKATAKATA... KATAKATAKATA...

釣れるかも?



ニシキヤキッチンのある風景
ポスターのある風景



ここは宮城県岩沼市。会社から少し歩けば田園風景が広がります。稲は段々と色つき初め、収穫が待ち遠しい季節になりました。新米と食べるカレーは格別です!!皆さんにもたくさん味わってほしいな..そんな想いを抱きながら、私たちは今日も全国に商品をお届けします。

開発室のお昼ごはん

商品を生み出す中枢、商品開発部に潜入！日々、味の研究に打ち込むプロのお昼ごはんにお邪魔しました。



お昼時間になると開発室から漂ってくるいい香り。今回のまかない担当は、バस्ताが得意料理の今野さんです。

「今日のメニューを教えてください。」
フリカッセド・ヴォライユ(鶏肉のクリーム煮)です。昔から好きでこの季節になると食べたくなる料理のひとつです！
「こだわりのポイントは？」
なんと言ってもきのこのソースです。きのこの水分が多いので油を使わずにじっくりと炒めることで、旨みと香りが凝縮されておいしくなるんです！このひとつと手間が大事です。どうぞ召し上げれ。

丁寧に焼いて煮込んだお肉の旨み、じっくりと炒めたきのこの風味を感じました。シンプルな材料と作り方の中にも、愛情を感じるおいしい一品でした。
「ごちそうさまでした。」



【開発部からひとこと】
もっと調理技術を磨いてレトルトに技術と感性を詰めて、より多くのお客様を笑顔にしていきたいです！

開発通信

なんでもスパイス振ってみた。

RECIPE.4 スパイス香るキャロットラペ



にんじん×スパイス

今回は、手軽に作れるレシピをご紹介します。冷蔵庫に余っていたにんじんを使いました。千切りしたら、オリーブオイル、レモン汁、クミンと混ぜ合わせれば完成です。彩りが欲しいな～、付け合わせがもう一品欲しいな～なんて時にも大活躍です。今回はクミンを使いましたが、色々なスパイスを使ってお気に入りの味を見つけてみてくださいね。

スパイス豆知識

ー コリアンダー編 ー

インド料理には欠かせない「コリアンダー」。スパイスとしては種子と葉が利用されます。種子は、甘く優しい香りがあります。葉はパクチーとも呼ばれ青臭さがありクセの強い香り特徴です。

point

ホールスパイスはヒクルスに使ったり、パウダータイプはカレーにはもちろん、ソーセージやひき肉料理の臭み消しとして使うと良いでしょう。



種子と葉では香りが全く違う不思議なスパイス

(SCA認定スパイスコーディネーター 開発/佐藤)

キッチン編集部へ 聞いてみたいこと大募集!

キッチン編集部では皆さまからのご意見・ご感想、
また今後「キッチン」で取り上げてほしい内容など
様々な声を募集しております。

右のQRコードを読み取って、お気軽にお寄せください!



※いただいたご意見は、社内で共有し、今後の冊子づくりや商品づくりへ活かしてまいります。
※専用フォームの都合上、ご返信ができませんので、予めご了承くださいませ。

キッチン 4

発行日 2021年9月1日

表紙デザイン: good design company

本文デザイン: 株式会社にしき食品

写真・文: 株式会社にしき食品

編集: 株式会社にしき食品

発行: 株式会社にしき食品

〒989-2421

宮城県岩沼市下野郷字新関迎265-1

TEL. 0223-29-2091

www.nishiki-shokuhin.jp

禁無断転載

World Cuisine
Made Easy.

1st September 2021

**NISHIKIYA
KITCHEN**