

House × レシピブログ

スペシャルコラボ BOOK



スパイスで
クリスマスを
もっと素敵に



GABAN®

スパイス
ブログ

レシピブログ の「スパイスブログ」が
大好評！

スパイスが香る
365日

スパイス初心者も上級者も、
みんなで楽しめるコンテンツが大集合！
ひと振りで料理に彩りを与えるスパイスを
もっと自由に楽しみましょう♪



<http://www.recipe-blog.jp/special/spiceblog/>



スマートフォンでいつでもどこでも
スパイス情報やおいしいレシピを
チェック！



<http://s.recipe-blog.jp/spice/>



プロがすすめるスパイスサイトはこれら！
ハウス スパイスサイト



<http://www.h-spice.jp>

House

人気ブロガーさんのワンランクup↑レシピ

オトナのごちそう♪

華やかに香るローズマリー・ラム

photo by ヤミーさん



Comment

骨付きラム肉って、ちょっと特別感のある食材ですよね。でも実はただフライパンで焼くだけでとっても美味しいんです。特にローズマリーと組み合わせたときの香りの良さったら! クセのあるあの香りが華やかに変身しますよ。



世界のお料理を3ステップ・レシピで
お届けします♪

ヤミーさん



材料 / 2人分

ラム肉(骨付き)	4本
塩	小さじ1/2
GABANローズマリー	小さじ1
オリーブ油	大さじ1
にんにく	1かけ
じゃがいも	中1個
GABANピンクペパー〈ホール〉	適量
クレソン	適量

作り方

- 1 ラム肉に塩、GABANローズマリー、オリーブ油をまぶしてビニール袋に入れる。つぶしたにんにくも加えて30分おく。(冬場なら室温でOK)
- 2 じゃがいもは皮をむかずに厚さ1cmのいちょう切りにし、水にさらしておく。
- 3 フライパンに1を並べて中火にかけ、油が出てきたら空いたところに水けをきったじゃがいもを置く。様子を見ながら両面こんがりと焼く。
- 4 皿にじゃがいも、ラム肉を盛りつけたらGABANピンクペパーを軽くぐだいて散らし、クレソンを添える。

ヤミーさんの魔法のスパイステクニック
<http://www.recipe-blog.jp/special/spiceblog/yummy/>

人気ブロガーさんのワンランクup↑レシピ

パセリのグリーンが映える♪ 鶏肉のソテーチーズクリームソースかけ

photo by かな姐さん



Comment



チーズのコクとマヨネーズのまろやかさにほんのりとした甘味を加えたソースをかけて食べる、お子さまにも喜ばれるクリスマスのチキンです。ホワイトクリスマスをイメージした真っ白なソースに、パセリのグリーンが映えます。

毎日の食卓と
3人の子どもたちとの暮らししぶりを
綴ったブログが大人気！

かな姐さん



材料 / 4人分

鶏むね肉	2枚	GABANパセリ (フレーズドライ)	小さじ1/2
薄力粉	適量		
バター	20g		

A | 塩・こしょう
しょうゆ 各少々
小さじ2

クリームチーズ 30g

B | マヨネーズ 大さじ2

レモン汁・メイプルシロップ 各小さじ1
塩・こしょう 各少々

つけ合わせの野菜(ベビーリーフなど) 適量

作り方

- 1 鶏むね肉はそぎ切りにしてAをまぶし、約10分おく。
- 2 薄力粉、1をボリ袋に入れて振り混ぜ、全体に粉をまぶす。
- 3 フライパンにバターを入れて中火にかけ、2の鶏肉を並べて入れる。片面がこんがりときね色になったら裏返し、裏面も同じように焼く。中まで火が通ったら皿に盛りつける。
- 4 耐熱容器にクリームチーズを入れ、電子レンジ(600W)で約20秒加熱する。スプーンでなめらかになるまでかき混ぜ、Bを加えて混ぜ合わせる。
- 5 3の肉に4のソースをかけ、パセリを振ってつけ合わせの野菜を添える。
※パサつきがちな鶏むね肉をしっとりとやわらかく仕上げ、ごはんにもパンにも合うメニューです。

てんきち母ちゃんのスパイスおかずdeおかわり
<http://www.recipe-blog.jp/special/spiceblog/okazu/>

❖ いつもと違う一品に

チキンのクリスマスカラーパスタ ローズマリー風味



いんげんの緑とトマトの赤でクリスマスカラーのパスタを作りました。チキンとローズマリーは相性ピッタリ。すてきな香りがいつもと違った一品にしてくれます。

Rika @_flute Cooking♪ の りかりんさん

❖ 材料 / 1人分

スパゲッティ(乾)	100g
鶏もも肉	100g
いんげん	4~5本
ブチトマト	3~4個
GABANローズマリー	適量
ハウス香りソルト(イタリアンハーブミックス)	少々
オリーブ油	大さじ2
塩・こしょう	各少々

A ハウス特選本香り生にんにく	約1cm
白ワイン	大さじ1
唐辛子(輪切り)	1/2本分

❖ 作り方

- 1 鶏もも肉は一口大のそぎ切り、いんげんは食べやすい長さに切り、ブチトマトはヘタを取って十字に切り目を入れる。
- 2 フライパンにオリーブ油を入れて火にかけ、塩、こしょうをした鶏肉を皮目から入れて焼く。皮がパリっとしたら裏返してGABANローズマリーを振り、ふたをして弱火で3~4分焼く。
- 3 鍋にたっぷりの湯を沸かしてスパゲッティをゆでる。この鍋にザルに入れたいんげんを入れて一緒にゆで、好みの固さで引き上げる。(スパゲッティは規定のゆで時間より1分くらい早めに引き上げると麺がのびずに調理できます)
- 4 鶏肉に火が通ったらいんげん、ブチトマトを加えて軽く炒め、Aを加えて煮立ってきたらゆで上がったパスタとゆで汁大さじ2~3を加え、ハウス香りソルトを加えて味を調える。

❖ 優雅な香りでテーブルが華やぐ

ローズマリー風味のチキンソテー



鶏肉のジューシーさとローズマリーの香り、そしてマリネした赤玉ねぎのピクルス。クリスマスのテーブルに
おすすめです。

"Rika @_flute Cooking♪" の りかりんさん

❖ 材料 / 1人分

鶏もも肉	200g	オリーブ油	大さじ2
GABANローズマリー	小さじ1/4	GABANあらびきブラックペパー	少々
GABANローリエ(ホール)	1枚	GABANピンクペパー(ホール)	少々
塩・こしょう	各少々		
しょうゆ	小さじ1		
ハウス特選本香り生にんにく	小さじ1/3	赤玉ねぎのピクルス※	適量
白ワイン	大さじ1	つけ合わせの野菜	お好みで適量

❖ 作り方

- 1 鶏もも肉は厚い部分に包丁を入れて均一にし、包丁の先で両面を数か所刺して塩、こしょうをしてGABANローズマリーを半量まぶす。
- 2 フライパンにオリーブ油を入れて火にかけ、1を皮目から入れて焼き、皮がこんがりしたら裏返し、葉を折ったGABANローリエを加えてふたをして4~5分蒸し焼きにする。
- 3 ハウス特選本香り生にんにくを加えて白ワインを振ってなじませ、残りのローズマリーを加えてGABANあらびきブラックペパーを振り、火が通ったら皿に盛りつける。
- 4 3のフライパンにしょうゆを加えて熱してソースを作り、3にかける。赤玉ねぎのピクルスをのせてGABANピンクペパーを散らし、つけ合わせの野菜を添える。

※赤玉ねぎのピクルスの作り方（赤玉ねぎ1個分）

- 1 小鍋にすし酢150ml、砂糖大さじ2、塩ひとつまみを入れて煮立たせ、冷ます。
- 2 赤玉ねぎ1個は2~3mm厚さの輪切りにし、煮沸消毒した瓶などにほぐしながら重ねて入れ、1を流し入れてGABANローリエをはさみ込んでGABANピンクペパー小さじ1弱を加えてしっかりとふたをする。(2~3日で食べごろになる)

❖ 大人も子どもも楽しめる
くるりんおもてなしチキン
ローズマリーの香り

photo by はるさん



Comment

チキンレッグを開いてローズマリーで風味づけ。中に野菜を入れて巻きました。大人も子どもも楽しめる華やかチキンです。



“春日和”のはるさん

❖ 材料 / 2~3人分

鶏もも肉(骨つき)	大きめのもの1本(骨なしでもOK)
長ねぎ	太めのもの 約20cm
にんじん	2/3本
ほうれん草	4~5枚
GABANローズマリー	適量
塩・こしょう	各適量
つけ合わせの野菜	お好みで適量

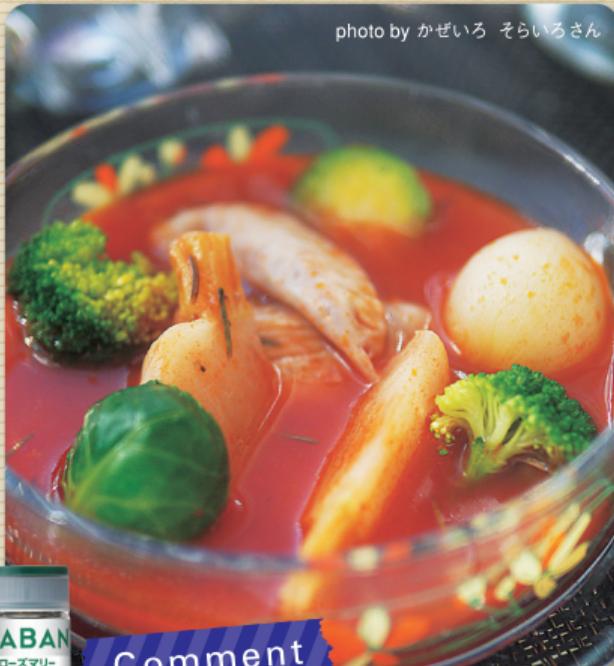
❖ 作り方

- 1 にんじんはピーラーで薄く細長くりボン状にむき、ほうれん草と一緒にさっとゆでる。
- 2 長ねぎににんじんを巻きつけ、次にほうれん草を巻く。
- 3 鶏もも肉は骨に沿って切り込みを入れて骨をはずし、厚みが均一になるように肉を切り開く。
- 4 3の両面にGABANローズマリーをまぶし、塩・こしょうを振ってなじませ、2を内側にして巻く。野菜を巻いた鶏肉の巻き終わりは楊枝で止める。
- 5 テフロン加工のフライパンに4の巻き終わりを下にして入れ、全面に焼き色がつくように中火でじっくり焼いて取り出す。
- 6 少し冷めたら楊枝を抜いて切り分けて皿に盛りつけ、つけ合わせの野菜を添える。

❖ 簡単なのに美味しい

ローズマリー香る 手羽先の簡単トマトスープ

photo by かぜいろ そらいろさん



Comment

あっさりとしたトマトの酸味と手羽先から出る旨味、バターのコク、簡単ながら美味しいスープになりました。ローズマリーの香りも食欲をそそります。



“かぜいろ そらいろ”のかぜいろ そらいろさん

❖ 材料 / 4人分

鶏手羽先	4本
GABANローズマリー	小さじ1
塩・こしょう	各少々
オリーブ油	大さじ1
かぶ	小2個
にんじん	1/2本
小玉ねぎ	8個
芽キャベツ	4個
ブロッコリー	適量
GABANローリエ(ホール)	1枚
チキンコンソメ	1個
水	500ml (2・1/2カップ)
トマトジュース(食塩無添加)	500ml (2・1/2カップ)
バター	10g

❖ 作り方

- 1 鶏手羽先は関節で切り離して骨に沿って切り込みを入れ、GABAN ローズマリー、塩、こしょうをまぶして手でよくすり込む。
- 2 かぶは茎を少しつけたまま皮をむいて6等分、にんじんは縦に6~8等分に切って面取りをする。小玉ねぎは皮をむく。ブロッコリーは小房に分けて、芽キャベツと一緒にゆでておく。
- 3 厚手の鍋にオリーブ油を熱し、1を入れてこんがり焼く。小玉ねぎとにんじんを加え、油が回ったらかぶを加えてさらに炒め、葉を折ったGABAN ローリエ、水、チキンコンソメを入れてふたをし、野菜がやわらかくなるまで煮る。
- 4 3にトマトジュースを加えてしばらく煮込んだら、バターを落としてブロッコリーと芽キャベツを加える。

❖ ピンクペパーで華やかに
ベーコンとエリンギの
クリームチーズパスタ

photo by 和田良美さん



Comment

ピンクペパーを散らすと華やかな印象に変わります。

“姫ごはん”の和田良美さん

❖ 材料 / 1人分

ショートパスタ(フジッリ)	40g
ベーコン	1枚
エリンギ	1本
オリーブ油	適量
生クリーム	80ml
クリームチーズ	大さじ1強
コンソメ(顆粒)	ひとつまみ
塩・こしょう	各少々
GABANパセリ	少々
GABAN ピンクペパー(ホール)	少々

❖ 作り方

- 1 ショートパスタは表示どおりにゆで、ザルに上げて水けをきる。
- 2 ベーコンは2cm幅、エリンギは食べやすい大きさに切る。
- 3 フライパンにオリーブ油を入れて火にかけ、2を炒める。ベーコンの香りがしてきたらクリームチーズ、生クリームを入れて、なめらかになるまで弱火で混ぜながら煮詰める。
- 4 3が全体的にとろついたら1、コンソメを入れて混ぜ、塩、こしょうで味を調える。
- 5 皿に盛りつけ、GABANパセリを振ってGABANピンクペパーを散らす。
※ベーコンとエリンギを炒める時は焦がさないように注意してください。
(色合いが悪くなるため) クリームチーズは常温に置いておくと調理しやすくなります。

◆ きれいなソースで彩りを添えて

鮭のムニエル パセリソース



photo by りとるばんぶきんさん

Comment

クリームソースにパセリを入れてパセリソースを作り、鮭のムニエルにかけていただくレシピです。色がとてもきれいなので料理に彩りを添えてくれます。



“Little Pumpkin's Diary”のりとるばんぶきんさん

◆ 材料 / 2人分

甘塩鮭(切り身)	2切れ
小麦粉	適量
こしょう	適量
バター	大さじ1
オリーブ油	小さじ2
A 生クリーム	50ml(1/4カップ)
牛乳	50ml(1/4カップ)
レモン汁	小さじ1/2
塩・こしょう	各適量
GABANパセリ	小さじ2
つけ合わせ(マッシュポテト・イタリアンパセリ)	各適量

◆ 作り方

- 1 鮭はこしょうを振って小麦粉をふるってかけ、余分な粉を落とす。
- 2 フライパンにバター、オリーブ油を入れて火にかけ、鮭を表になる面を下にして入れて焼く。表面が焼けたら裏返し、ふたをして弱火で中まで火を通し、焼き上がったら皿に盛りつける。
- 3 2のフライパンをきれいにし、Aを入れて火にかける。とろみが出てきたらGABANパセリを加えて混ぜる。
- 4 3に2をかけ、適当な大きさに丸めたマッシュポテトとイタリアンパセリを添える。

簡単スパイス使いのコツ



肉や魚の臭み消しに大活躍!
GABAN[®]
ローズマリー

短い松葉のような独特の姿、甘い芳香とほろ苦さが料理ができる
あがった後もほどよく残ります。肉の臭み消しによく使われ、
鶏肉と相性がよいスパイスです。じゃがいも、かぶ、カリフラワー
などの野菜にもよく合います。

かんたんオススメの使い方



●ローズマリーポテト

じゃがいも2個に対してローズマリー小さじ1。ゆでたじゃがいもに振りかけて、オリーブ油をかけて焼きます。



●ローズマリーチキン

フライパンにオリーブ油とんにくを入れて鶏肉を皮目から焼き、焦げ目がついたら返して、ローズマリーを手でもみながら入れ、白ワインを加えてふたをして弱火で蒸し焼きにします。
(もも肉1枚にローズマリー小さじ1が目安)



「洋風料理の飾り」でおなじみ **GABAN[®]**パセリ

洋風料理の彩りとしてよく使われる、さわやかな香りのハーブ。肉、魚、卵、野菜など、ほとんどの洋風素材と合う万能ハーブ。乾燥品は生のものに比べて香りが少ないので、料理の風味をじゃませず色合いを楽しめます。



かんたん
オススメ



●気軽にひと振り

フライなどの衣に使うパン粉に加える、ドレッシングやスープの浮きみに、また器に盛ったサラダやパスタに最後にひと振り、それだけ料理が引き立ちます。



ピンクの粒が料理のアクセントに!

GABAN[®]ピンクペパー〈ホール〉

ペパーという名前がついていますが、実の形が似ているところからつけられた名前で、ペパーとは別の植物です。繊細でほのかな香り、かわいらしい形と色で料理に華やかさを添えます。



かんたん
オススメ



●トッピングに最適!

マリネやカルバッচョ、サラダやディップなど、いろいろな料理の仕上げに振るだけで彩り豊かになります。ゆっくり味わうと、ほのかな香りとわずかな辛味で味のアクセントになります。

●マンディアン

湯せんで溶かしたチョコレートをクッキングシートの上にスプーンで丸く落とし、厚さ2mmくらいのばして上にお好きなナッツやドライフルーツ、ピンクペパーをのせます。見た目も楽しく、プレゼントにおすすめです。