商品カテゴリー	大さじ	小さじ	使用する目安量
【チューブ】			
わさびチューブ	13g*	5g	チューブ10cmでおよそ小さじ1
からしチューブ	13g*	5g	チューブ10cmでおよそ小さじ1
しょうがチューブ	13g*	5g	生のしょうが1かけ(皮つき10g)分は、およそ小さじ2
にんにくチューブ	13g*	5g	生のにんにく1かけ(皮つき10g)分は、およそ小さじ2
【スパイス・調味料】			
わさび粉	4.5g	1.5g	〔3～4人前〕わさび:小さじ2、水:小さじ1(5ml)でねると重量8g
からし粉	4.5g	1.5g	〔3～4人前〕わさび:小さじ2、水:小さじ1(5ml)でねると重量8g
カレー粉	6g	2g	〔カレーライス5皿分〕大さじ2
ブラックペッパーパウダー	4.5g	1.5g	〔ハンバーグステーキ2人前〕小さじ1/4
ナツメッグ	5.1g	1.7g	〔ハンバーグ2人前〕小さじ1/4
クミンシード	5.7g	1.9g	〔カレーライス5皿分〕ルウを使用した場合:小さじ1/2
シナモン	3.9g	1.3g	〔飲み物(コーヒー、紅茶、ミルク)〕2～3振りで0.1～0.2g
ターメリック	4.2g	1.4g	〔ターメリックライス3合分〕小さじ1/2 ※お好みで小さじ1/4～1の間で加減してください。
ガーリックあらびき	9.3g	3.1g	にんにく1片をパウダーで代用する場合
ジンジャー	3.9g	1.3g	しょうが1片分をパウダーで代用する場合
サフラン			〔サフランライス3合分〕ひとつまみ(0.2g)
ローレル			〔カレーライス5皿分〕ルウを使用した場合:1枚
くちなしの実			〔たくあん漬け〕干し大根10kgに対して3～4個
ラー油	9g	3g	(当社製品)1プッシュ約0.3g
スパイスソースウスター	18g	6g	〔ハンバーグソース4人前〕大さじ1～2
【中華(李錦記他)】			
オイスターソース	19g*	6g	〔炒飯・焼きそば4人前〕大さじ1～2
豆板醤	14g*	5g	〔麻婆豆腐4人前〕大さじ1～2
コチュジャン	14g*	6g	〔ビビンバ2人前〕大さじ2

＊ 重量は実測値のため、大さじ量が小さじ量の3倍ではない場合があります。