

HIGH QUALITY
S&B

SELECT
セレクトスパイス

「本格的な一皿が簡単に!」

セレクトスパイス シーズニング

ジャークチキン シーズニング

オールスパイス香る!
鶏肉にまぶして焼くだけで
ジャマイカ料理
ジャークチキンが簡単に!

内容量	100g	220g
形態	袋	M缶
荷姿	10	12
賞味期間	18ヶ月	24ヶ月
品番	81063	81062
JANコード	4901002 810634	4901002 810627
外装印刷ITFコード	14901002 810631	14901002 810624
個装サイズm/m(重量)	220×135 (107g)	110×φ87 (308g)
ケースサイズm/m(重量)	130×220×140 (1.19kg)	128×365×275 (4.03kg)



ジャークチキンの作り方

目安量 鶏もも肉250g(約1枚)に対し、ジャークチキンシーズニング5g

鶏肉の両面にシーズニングをまんべんなくまぶし、なじんだら火が通るまで焼く。



ガパオ シーズニング

ガーリックの旨みとバジルの香り!
ひき肉と炒めるだけで
ガパオ(タイ風バジル炒め)が
簡単に!

ガパオの作り方 (10人前)

目安量 鶏ひき肉 800g に対し、ガパオシーズニング 35g

油を熱し、鶏ひき肉を火が通るまで炒める。シーズニングを加え、炒め合わせる。



内容量	100g	220g
形態	袋	M缶
荷姿	10	12
賞味期間	18ヶ月	18ヶ月
品番	81065	81064
JANコード	4901002 810658	4901002 810641
外装印刷ITFコード	14901002 810655	14901002 810648
個装サイズm/m(重量)	220×135 (107g)	110×φ87 (308g)
ケースサイズm/m(重量)	130×220×140 (1.19kg)	128×365×275 (4.03kg)

ジャークチキン シーズニング

オールスパイスの香りが特徴のジャークチキンシーズニングです。鶏肉にはもちろん、その他の素材でまぶして焼いたり、煮込み料理の調味料としてもご使用頂けます。

ジャークシュリンプ



スパイシーな
味わいがお酒の
おつまみに!

10人前

材料

殻付きえび 600g 〈付け合わせ〉
S&Bセレクト ジャークチキンシーズニング 15g S&Bフレッシュハーブペペリーフ 適量
サラダ油 適量 レモン 適量

作り方

- フライパンにサラダ油を熱し、えびを炒める。火が通ったらシーズニングを加えてさらに炒める。
- 器に①を盛り、お好みでペペリーフとレモンを飾る。

豚バラと豆のスパイス煮込み



スパイスの香りが
奥深い味わいに!

10人前

材料

豚バラブロック肉(角切り) 200g コンソメ 4g
ベーコン(短冊切り) 40g ケチャップ 10g
ミックスビーンズ 400g 水 200g
玉ねぎ(みじん切り) 100g サラダ油 適量
S&Bセレクト ジャークチキンシーズニング 4g

作り方

- 鍋に油を熱し、玉ねぎ・ベーコンを炒める。豚肉を加えて炒め、色が変わったら、コンソメ・シーズニング・水・ミックスビーンズを加えて煮る。
- 豆が崩れない程度まで煮込んだらケチャップを加えて仕上げる。
- 器に③を盛り、お好みでイタリアンパセリを添える。

ガパオ シーズニング

ガーリックの旨みとバジルの香りが特徴のガパオ用シーズニングです。ピリッとした辛みもアクセント!ガパオ以外にも、和え物や焼きそばで、簡単にアジアな味わいに仕上がります!

エビとアボカドのエスニック風サラダ



バジルの香りと
魚醤の旨み!

10人前

材料

むきえび(ゆで) 500g S&Bセレクト ガパオシーズニング 20g
アボカド(ひと口大) 250g サラダ油 50g
黄パプリカ(薄切り) 30g

作り方

- ボウルにシーズニングとサラダ油を混ぜる。
- ①にえび・アボカド・パプリカを加えてさっと和える。
- 器に②を盛り、お好みでバジルを飾る。

ガパオ風焼きそば



ピリッとした
辛みが効いてる!

10人前

材料

シーフードミックス 1000g もやし 400g
赤パプリカ(細切り) 150g S&Bセレクト ガパオシーズニング 60g
黄パプリカ(細切り) 150g 中華麺 10玉
ピーマン(細切り) 150g サラダ油 適量

作り方

- フライパンに油を熱し、シーフードミックスと野菜を炒める。
- 中華麺を加えてほぐしながら炒め、シーズニングを加えて全体に混ぜるよう炒め合わせる。
- 器に②を盛り、お好みでパクチーを飾る。