

HIGH QUALITY
S&B

SELECT
セレクトスパイス

カレーがあがるトッピングハーブ

セレクトスパイス

カスリメティ(ホール)



品名	カスリメティ(ホール)	
内容量	30g	100g
形態	袋	袋
荷姿	10	10
賞味期間	18ヶ月	18ヶ月
品番	81061	81059
JANコード	4901002 810610	4901002 810597
外装印刷ITFコード	14901002 810617	14901002 810594
個装サイズm/m(重量)	280×160(45g)	340×230(127g)
ケースサイズm/m(重量)	130×360×200(0.68kg)	210×420×330(1.89kg)

カスリメティとは？

カレー粉によく使われるスパイスとしておなじみのフェネグリークの葉です。

甘い香りとほろ苦い風味が特徴で、スパイスカレーのトッピングや、エスニック料理の風味づけに使用されます。



フェネグリーク



生育しているカスリメティの様子

本格感高まるエスニックハーブ!カスリメティをプラスして

カレーの仕上げトッピングはもちろん! 調理の途中で加える使い方もおすすめです。

カスリメティがアクセント! 鶏ひき肉とひよこ豆のキーマカレー



材料(10人前)

S&Bとろけるカレーフレーク辛口	ひよこ豆(水煮)..... 300g
..... 160g	S&Bセレクトカスリメティ(ホール)
鶏ひき肉..... 400g 2g
玉ねぎ(みじん切り)..... 400g	水..... 600g
	サラダ油..... 適量

作り方

- 鍋にサラダ油を熱し、玉ねぎ、鶏ひき肉をよく炒める。色が変わったら水、ひよこ豆を入れて煮込む。
- いったん火を止めてカレーフレークを溶かす。カスリメティを加え、再び火にかけ、とろみがつくまで軽く煮る。
- 器に白飯を盛り、お好みの付け合わせを添える。

カスリメティの甘い香り! じゃがいもとカリフラワーのサブジ



材料(10人前)

じゃがいも..... 500g	S&Bセレクトカスリメティ(ホール)
カリフラワー..... 200g 0.8g
S&Bセレクトクミン(ホール)..... 2g	塩..... 6g
S&Bカレー粉..... 6g	サラダ油..... 適量

作り方

- 鍋にクミンとサラダ油を入れて火にかけ、香りが出てきたらじゃがいも、カリフラワーを入れて軽く炒める。
- カレー粉、カスリメティ、塩を加えて混ぜ、フタをして弱火でじっくり火を通す。

仕上げに加えるだけ! スパイスカレーのご提案

仕上げにスパイス&ハーブを加えて、手軽にスパイス感のあるカレーメニューを! 複数のスパイスを混ぜてから加えれば、さらに本格的な香りが楽しめます。

本格スパイス! エスニック風



※あわせたものを一皿あたり約2gトッピング

クミン・コリアンダーが入ったエスニックテイストに甘い香りのカスリメティをプラス。本格的なスパイス感。



スパイストッピング
エスニックテイスト

割合 10

+

カスリメティ
(ホール)

1

彩りスパイス! カフェ風



※あわせたものを一皿あたり約2gトッピング

辛みの少ない唐辛子チップや乾燥トマトが入ったイタリアンテイストにカスリメティをプラス。サラダ野菜も添え、スパイス&ハーブで彩り豊かに!



スパイストッピング
イタリアンテイスト

割合 10

+

カスリメティ
(ホール)

2

シビれるスパイス! 麻辣風



※あわせたものを一皿あたり約2gトッピング

角煮をトッピングしたカレーに、エスニックテイストと花椒パウダーをプラス。シビれる辛さが、また違った印象のカレーに!



スパイストッピング
エスニックテイスト

割合 10

+

花椒<中国産山椒>
(パウダー)

1

スパイス感じる! 欧風スパイシー



油にスパイスの香りをうつしたものを仕上げに加えて。

より全体的にスパイス感が楽しめます。

フライパンにサラダ油とスパイスを入れて弱火にかけ、香りが出てきたら、カレーに加えてひと煮立ちさせる。

サラダ油25gに対し



クミン
(ホール)

3g

コリアンダーシード
(ホール)

2g

ブラックペッパー
(あらびき)

2g

トッピングにおすすめ セレクトスパイスの ご紹介!



5缶(80g)、100g袋

セレクトスパイス
スパイストッピング エスニックテイスト

粗挽きクミン、コリアンダーを食べやすい食感になるようロースト加工し、食塩、旨味、カレー粉、ガーリックをコーン油でコーティング。フライドオニオンをブレンド。



5缶(70g)、100g袋

セレクトスパイス
スパイストッピング イタリアンテイスト

辛みの少ない唐辛子チップに食塩、旨味、酸味、唐辛子の辛味抽出物などをオリーブオイルを使ってコーティング。食感のアクセントに乾燥トマトをブレンド。