

毎月1人、プロのシェフが登場！

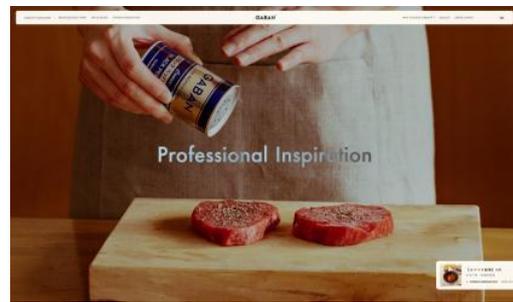
料理への好奇心を駆り立てるようなスパイス活用レシピ・お役立ち情報を発信！

Instagram「GABAN Magazine」 Webサイト「家庭用GABAN®総合サイト」開設

ハウス食品株式会社は、プロに選ばれ、家庭用スパイスブランドとしても認知率No.1(※)を誇るGABAN®の公式Instagram「GABAN Magazine (ギャバンマガジン)」とWebサイト「家庭用GABAN®総合サイト」を、5月31日より開設いたします。プロのシェフ直伝のスパイス活用法や、スパイスを普段の食事に気軽に取り入れられるレシピなど、料理にこだわるすべての人にお役立ちできる情報を発信してまいります。

Instagramアカウント： gaban\_magazine

WebサイトURL： <https://gaban.h-spice.jp/>



## ■ Instagram・Webサイト開設のきっかけ

家庭用GABAN®ブランドは、お客様から“製品の品質の高さ”や“スタイリッシュなデザイン”などをご支持いただいています。家庭用スパイスブランドの中で認知率・今後の使用意向No.1(※)を獲得、2023年度には10年前と比べて2倍以上の売上金額を達成するなど、年々成長しています。

そんなGABAN®を使用しているのは“料理にこだわる人”が多く、使用理由をヒアリングする中で以下のニーズを持っていることが分かりました。

- ・自分の料理をワンランクアップさせて、自信を持ちたい、モチベーションをあげたい。
- ・料理を作るプロセスを通じて、自分の創造力をかきたてることでワクワクして楽しみたい。

そこで、GABAN®の「プロに選ばれる、品質の高いスパイス」というイメージを通じて、料理にこだわる人の役に立ち、喜んでいただけるような情報を発信することで、より豊かで楽しい食生活の後押しをしたいと考え、Instagram・Webサイト開設に至りました。

(※) ハウス食品(株)調べ (2021年4月、20～69歳の既婚女性、n=2000、Web調査)

## ■ Instagram・Webサイトのコンテンツ紹介

### ◆ Instagram「GABAN Magazine」

プロのシェフが毎月1人ずつ登場し、インタビュー記事やシェフ考案のスパイス活用レシピを公開します。記念すべき初回に登場するのはフレンチの王道、シエ・イノの古賀総料理長。その後、モダンフレンチの紺野シェフなど、各界の多種多様なシェフが登場し、スパイスの魅力やこだわりポイントをお伝えします。

合わせて、料理研究家によるスパイスを使用した手軽なサイドメニューレシピ、スパイスを使う時のちょっとした工夫やお悩み相談コンテンツなど、見る人の食生活に役立つ知識を伝授します。

■【5月31日公開予定】 シェ・イノ 古賀総料理長が提案する、王道スパイスの使い方



1964 年生まれ。佐賀県出身。1984 年、正統派フランス料理店として名高いグランメゾン「シェ・イノ」に入社。当時のオーナーシェフ井上旭氏のもとで修業を重ね、2006 年シェ・イノの料理長に就任。2016 年には、「現代の名工」受章。

・投稿予定のレシピ

① 牛肉のブラックペパーステーキ



粗く砕いた黒胡椒を表面にたっぷりまぶしたインパクトのある牛ステーキ。シンプルながら黒胡椒の鮮烈な香りと食感が食欲を刺激します。白ワイン、ローリエの香りが移ったピクルス液と生クリームソースをかけて、御馳走感ある一皿が完成。

★こだわりポイント



【コップや瓶底でブラックペパーを粗く砕く】

ミルがない場合は、コップや鍋底、肉叩き、麺棒など身近なものでも代用可。砕き加減のばらつきが、食感に味わいをもたらす。粉状の細かなものは、ざるや茶濾しなどで取り除くことで辛みを抑えられる。



【ブラックペパーを表面に押さえつける】

粗挽きのブラックペパーは「貼り付ける」イメージで、しっかりと肉に押し付けて。こうすることでブラックペパーの香りを肉に移すことができる。

② パプリカのピクルス



爽やかで軽やかな酸味が効いたピクルスにコリアンダーの香りを潜ませて。ホールのまま粗挽きすれば、ガリッと噛んだ瞬間にふわっと爽やか。従来のピクルスにアクセントが生まれます。ローリエや白ワインを使ったピクルス液でさらに香り高く仕上がります。

## ■【5月31日公開予定】料理研究家中本千尋さんが伝える、スパイス副菜／お悩み相談室



「食の時間をデザインする」をコンセプトにイベント、ケータリング、セミナー、メニュー監修などを行う。レシピ動画アカウント「TSUMAMO」の運営や、自身のプロダクトブランド「Dish (es)」を主宰するなど幅広く活動。過去には、大阪で間借りのカレー屋の店主としての顔も。

### ・投稿予定のコンテンツ

#### ① スパイス副菜



食材の風味やスパイスの香り、食感、彩りなどを活かし、食事にもお酒にもよく合うもう1品の提案。

#### ② スパイスお悩み相談室



これからスパイスを使ってみたい人への基本的な使い方から、スパイスにこだわる人にとっても新たな発見となるような情報を、スパイスやカレーを愛する料理研究家の視点で続々と発信していきます。

## ■【7月初旬公開予定】モダンフレンチ 紺野シェフが提案する、スパイスこだわりレシピ



紺野真「uguisu」「organ」店主、「Orby」ヘッドシェフ

2005年三軒茶屋にワインビストロ「uguisu」をオープン後、西荻窪に「organ」を開店。

2023年11月には麻布台ヒルズに構える「Orby」のヘッドシェフとして抜擢。

### ◆Webサイト「家庭用GABAN®総合サイト」

家庭用GABAN®ブランドの総合サイトとして、情報を一元化しました。Instagramと連動したコンテンツ「GABAN Magazine」に加え、GABAN®のこだわりや選ばれる理由をストーリー形式で伝えるコンテンツも配信予定です。また、家庭用GABAN®製品全アイテムの製品情報を、レシピ情報と共に一覧で確認できるように仕上げました。

## ■今後の展望

まずは「GABAN Magazine」を通じて、各界のシェフや料理研究家によるスパイス知識やレシピ情報を蓄積・拡充いたします。今後も「スパイスと言えばGABAN®」といわれる存在を目指し、GABAN®ブランドを起点とした様々な情報発信を行う中で、料理を楽しむすべての人に寄り添い、料理へのこだわりに応えてまいります。