

『スパイスで旅する世界の食卓』をテーマにした WEB コンテンツ第 2 弾 『印度カレー子のインド旅行記 ～世界のスパイシー&さっぱりごはん～』 スパイスの総合情報サイト「スパイスオブライフ」で公開

ハウス食品は、スパイスに特化したメディアとして、スパイスの総合情報サイト「スパイスオブライフ」と、スパイスレシピのポータルサイト「スパイスブログ」を運営しています。両サイトにて『スパイスで旅する世界の食卓』をテーマにしたコンテンツを、6月からスタート。今回第2弾として、「スパイスオブライフ」ではスパイス料理研究家の印度カレー子さんがご自身の旅のエピソードをまじえながら、インドのスパイシー&さっぱりごはんを紹介するコンテンツを8月2日から公開します。併せて「スパイスブログ」ではアンバサダーによるレシピを公開します。



■テーマ『スパイスで旅する世界の食卓』について

世界には、その土地の気候・歴史・文化の影響を受けたその土地ならではの料理があり、またその料理に合うスパイスが存在します。「スパイスオブライフ」と「スパイスブログ」では1年を通して料理家とブロガーの体験談を通じ、3つのテーマで世界の料理やスパイスを紹介。海外の食文化と味に触れることで、海外旅行気分を味わってもらうことを目的としています。

第3弾までの公開を予定しており、第1弾『世界の朝ごはん』では、料理研究家のヤミーさんがハワイとドイツの朝ごはんを紹介しました。続く第2弾は、スパイス料理研究家の印度カレー子さんをナビゲーターに迎え、『印度カレー子のインド旅行記 ～世界のスパイシー&さっぱりごはん～』をテーマに、前編・後編の2回に渡ってお届けします。

■第2弾『印度カレー子のインド旅行記 ～世界のスパイシー&さっぱりごはん～』について

今年もいよいよ夏本番を迎えますが、アジアの国々には、高温多湿な環境でも食が進みやすいスパイシーな料理や口当たりがさっぱりした料理がたくさんあります。そこで『スパイスで旅する世界の食卓』第2弾では、スパイス文化が発展しているインドに着目。印度カレー子さんがインドの食文化や体験を語る旅行記風のWEBコンテンツを企画しました。

今回公開する前編では、印度カレー子さんが考える旅の醍醐味に始まり、インドの屋台料理やカレー文化にまつわるエピソードを紹介。エピソードにあわせて、屋台の味をもとにした「レバー&チキンティッカ」や、海辺の街のレストランの名物を再現した「ブラウン(エビ)カレー」といったスパイス料理のレシピも紹介しています。

後編は、北インドと南インドの食文化の他、代表的なインド料理レシピとエピソードを紹介するコンテンツを8月中旬に公開予定です。後編でも、印度カレー子さん監修レシピ含め4品のレシピを公開します。

【 印度カレー子のインド旅行記 ～世界のスパイシー&さっぱりごはん～ 】



インドの朝市

印度カレー子さんがインドを訪れた際に撮影
(この他、印度カレー子さんが撮影した写真を複数紹介)



印度カレー子さん監修
「オープンで焼くレバー&チキンティッカ」



印度カレー子さん監修
「濃厚ブラウンカレー」



「スパイス香るアイスチャイ」



「香り爽やかレモンライス」

スパイスの基本の使い方を知れば、暑い夏はもちろん、季節に関わらずさまざまなシーンで、気軽にスパイス料理を楽しむことができます。『スパイスで旅する世界の食卓』を通して、スパイスの楽しさや面白さ、奥深さを伝えてまいります。

URL : <https://www.h-spice.jp/world-diningtable/spicy.vol1/index.html>

●「スパイスオブライフ」

「スパイスオブライフ」は、毎日の暮らしが楽しくなるスパイスの楽しみ方を紹介するスパイスの総合情報サイトです。

URL : <https://www.h-spice.jp/world-diningtable/index.html>

■スパイス料理研究家 印度カレー子さんプロフィール



印度カレー子。1996年11月生まれ、仙台出身。スパイス初心者のための専門店 香林館(株) 代表取締役。「スパイスカレーをおうちでもっと手軽に」をモットーに、初心者のためのオリジナルスパイスセットの開発・販売をする他、レシピ本執筆、大手企業と商品開発・マーケティング、コンサルティングなど幅広く活動。著書累計発行部数は23万部超(2021年7月現在)

書籍：私でもスパイスカレー作れました！

著者名：印度カレー子・こいしゆうか

発行元：サンクチュアリ出版



■アンバサダーが複数の国のレシピを紹介

「スパイスブログ」では、5名の人気ブロガーであるスペシャルアンバサダーと、80名のスパイスアンバサダーを中心に、レシピとエピソードを発信しています。「スパイスブログ」でも第2弾の『世界のスパイシー&さっぱりごはん』をテーマに、複数の国のレシピを紹介します。

URL : <https://www.recipe-blog.jp/sp/r210701a>

【第1弾ナビゲーターのヤミーさんを含む5名のスペシャルアンバサダー】



ヤミーさん



かな姐さん



ばおさん



たっきーママさん



YOMEさん

●「スパイスブログ」

日本最大級の料理ブログのポータルサイト「レシピブログ」とハウス食品がコラボレーションするスパイスレシピサイトです。

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

■洋風スパイス市場の現状

近年、スパイス市場は順調な成長を続けています。なかでも洋風スパイス市場は拡大しており、直近4年間を見ても、洋風スパイスの販売規模は家庭内用調理の需要が高まった影響もあり、2020年の販売個数は2017年から123%と大きく伸長しました。またクミンやコリアンダーなどの清涼感があるスパイスやレッドペパーやブラックペパーなどの辛味のあるスパイスの需要が、2017年から2020年にかけて伸長しています。

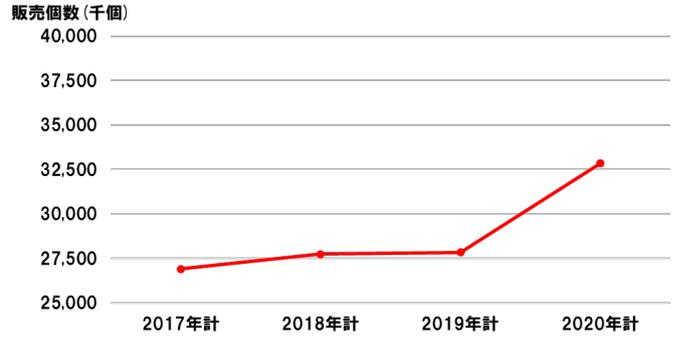


出典 : (株)インテージ SRI+月次データ スパイス市場
期間 : 2017年1月~2020年12月

洋風スパイス販売個数 (清涼感があるスパイス)



洋風スパイス販売個数 (辛味のあるスパイス)



出典：(株)インテージ SRI+月次データ スパイス市場
 期間：2017年1月～2020年12月
 (※清涼感・辛味のあるスパイスはハウス食品(株)が独自で抽出。)

■ 店頭プロモーション

WEB 上での発信だけでなく、店頭でも販促ツールにより、スパイスを使った世界の料理レシピを訴求していきます。また販促ツールには QR コードを掲載し、各 WEB コンテンツへ誘導します。

