

『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3弾 『タサン志麻のおいしいフランス生活 ～世界のパーティーメニュー～』 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。第3弾となる今回は、料理家のタサン志麻さんが、フランス生活の体験記とともにスパイスを使ったフランス料理のパーティーメニューを紹介するコンテンツを11月15日から公開します。



■ 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年を通して大人気の料理家や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、第2弾ではスパイス料理研究家の印度カレー子さんが『インドのスパイシー&さっぱりごはん』を、それぞれ旅のエピソードとともに紹介しました。第3弾では、料理家のタサン志麻さんをナビゲーターに迎え、『タサン志麻のおいしいフランス生活 ～世界のパーティーメニュー～』をテーマに、前編・後編の2回に渡ってお届けします。

■ 第3弾『タサン志麻のおいしいフランス生活 ～世界のパーティーメニュー～』について

冬はクリスマスやお正月といったイベントが続くパーティーシーズン。パーティーという準備が大変なイメージもありますが、フランスでは、普段から家族や友人を集めて、手間をかけずにホームパーティーを開く文化があります。フランスの家庭料理には簡単に作れるものも多く、風味や香りをつけるために多種多様なスパイスが使われます。

『スパイスで旅する世界の食卓』第3弾では、そんなフランスの暮らしと食文化にスポットを当て、料理家のタサン志麻さんがフランスでの料理修行時代のエピソードを語るコンテンツを企画しました。

今回公開する前編では、フランスのホームパーティー事情や現地で人気のエスニック料理、フランス人とスイーツの関係についてのエピソードを紹介。エピソードに合わせて、パプリカとチリパウダーの香りが食欲をそそる「ヒレ肉のローストポークベーコン巻き」、クミンとコリアンダーがアクセントの「鶏もも肉のガランティヌ」、バニラビーンズ香る「パイシートで作るいちごのミルフィーユ」といったフランス人に広く食べられている料理のレシピを4品公開します。

12月初旬に公開予定の後編では、クリスマスマーケットの思い出をはじめとするエピソードと、フランスの地方に根付いた料理を紹介。後編でも前編同様、タサン志麻さん監修レシピを含め4品のレシピを公開します。



フランスの街並み
タサン志麻さんがフランスを訪れた際に撮影
(この他、タサン志麻さんが撮影した写真を複数紹介)

【 タサン志麻のおいしいフランス生活 ～世界のパーティーメニュー～ 】



タサン志麻さん監修
「ヒレ肉のローストポークベーコン巻き」



タサン志麻さん監修
「鶏もも肉のガランティヌ」



タサン志麻さん監修
「パイシートで作るいちごのミルフィーユ」



「サーモンとホタテとアボカドのタルタル風」

スパイスを取り入れると、家庭料理が本格的な味わいに仕上がります。季節のイベントやパーティーの食卓を華やかに演出することができます。『スパイスで旅する世界の食卓』を通して、スパイスの魅力と活用法を伝えていきます。

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

■ 料理家 タサン志麻さんプロフィール



タサン志麻

東京の老舗フランス料理店やビストロなどで働く。現在は家政婦の仕事を中心に、レシピ監修・講師や、料理教室、レシピ開発、テレビ出演など多方面で活動中。「無理なく、家族が喜び自分も楽しいと思える料理」を日本中に届けたいという気持ちで活動している。

■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3弾の『世界のパーティーメニュー』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/r211001a>

【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】



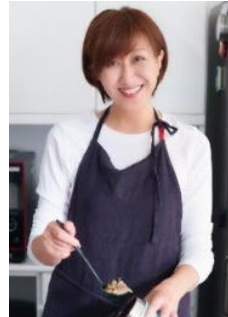
ヤミーさん



井上かなえ (かな姐) さん



ばおさん



たっきーママ(奥田和美)さん



YOMEさん

●「スパイスブログ」

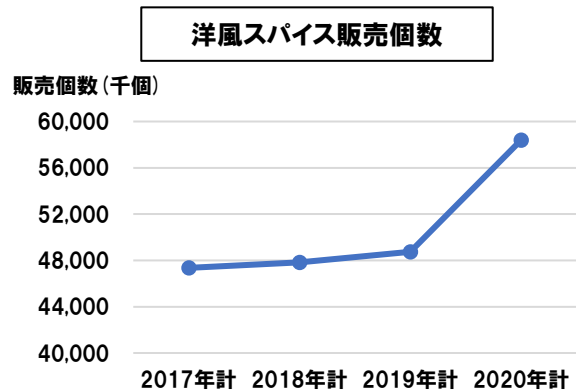
日本最大級の料理ブログのポータルサイト「レシピブログ」とハウス食品がコラボレーションするスパイスレシピサイトです。

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%と大きく伸びました。



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

■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。

