

**印度カレー子さんのスパイスカレー実演動画公開！初公開レシピも登場！**

**スパイスの総合情報サイト「スパイスオブライフ」内の特設サイト**

**「GABAN® ROOM」で3月25日より公開**

ハウス食品は、スパイスの総合情報サイト「スパイスオブライフ」内の特設サイト「GABAN® ROOM」で、**印度カレー子さんが出演し、初公開の「電子レンジで調理できるスパイスカレー」をはじめとする4レシピを実演をまじえて紹介する動画を、3月25日より公開**します。本動画は、2月20日に開催したオンラインイベント『印度カレー子さんが生出演！GABAN®スパイスレシピをLive配信で堪能しよう』のアーカイブ配信です。スパイスカレー人気の流れを汲み、より需要が高まる夏に向けて、今後もコンテンツやイベント、キャンペーンを拡充してまいります。

URL：<https://youtu.be/TFWZDU0yNtg>



ゆるらって、楽しい。  
GABAN® ROOM

印度カレー子さんの  
オンラインLIVEイベント動画※公開!!

印度カレー子さんが出演し、初公開のレンジで作る  
スパイスカレー他、4レシピをご紹介します！

2022  
3/25 FRI  
START!

スパイスの総合情報サイト  
「スパイスオブライフ」  
特設サイト  
「GABAN® ROOM」内

印度カレー子さん ※2022/2/20開催のオンラインLIVEイベントの模様を収録した動画です

## ■ 印度カレー子さん動画について

印度カレー子さんによるウェルカムドリンクのレシピ紹介と乾杯からスタート。インド旅行の思い出にまつわるトークの後、印度カレー子さんが実際に調理しながら、自身が考案したスパイス料理のレシピを紹介します。

なかでも、「レンジで作る鶏ひき肉とエリンギのスパイスカレー」のレシピは初公開。カットした食材とスパイスを電子レンジで5分加熱後、ヨーグルトを加えて混ぜるだけで、旨味が凝縮されたスパイスカレーが完成する簡単レシピです。

【動画で紹介される写真とレシピ】



インドの食堂のビッグターリー（定食）  
印度カレー子さんがインドを訪れた際に撮影



インドの市場の様子  
印度カレー子さんがインドを訪れた際に撮影



印度カレー子さん監修  
「レンジで作る鶏ひき肉とエリンギのスパイスカレー」



印度カーリー子さん監修  
「コリアンダーレモンサイダー」



印度カーリー子さん監修  
「コリアンダーレモンティー」



印度カーリー子さん監修  
「チキンビリヤニ風炊き込みごはん」

## ●レシピ URL

レンジで作る鶏ひき肉とエリンギのスパイスカレー

[https://www.h-spice.jp/spicerecipe/rcp\\_00025151.html](https://www.h-spice.jp/spicerecipe/rcp_00025151.html)

コリアンダーレモンサイダー

[https://www.h-spice.jp/spicerecipe/rcp\\_00025176.html](https://www.h-spice.jp/spicerecipe/rcp_00025176.html)

コリアンダーレモンティー

[https://www.h-spice.jp/spicerecipe/rcp\\_00025153.html](https://www.h-spice.jp/spicerecipe/rcp_00025153.html)

チキンビリヤニ風炊き込みごはん

[https://www.h-spice.jp/spicerecipe/rcp\\_00024698.html](https://www.h-spice.jp/spicerecipe/rcp_00024698.html)

## ■2月20日オンラインイベントの様子

2022年2月20日（日）に、消費者の皆様と双方向のコミュニケーションを図り、製品・コンテンツ開発に活かすことを目的に、これまでの「GABAN® ROOM」と「スパイスオブライフ」のキャンペーン参加者を無料招待し、『印度カーリーさんが生出演！GABAN®スパイスレシピをLive配信で堪能しよう』と題したYouTubeライブを実施しました。

調理、試食の後は、事前アンケートやチャットで参加者から募集したコメントを発表。「スパイスカレーがこんなに簡単にできると思わなかったので感動しました」「基本のスパイス“タコ（※）”をリピートしています」といった声が寄せられました。スパイスカレー作りに関する参加者のお悩みに対して、印度カーリーさんが味付けのコツをアドバイスする場面も。ライブ終了後は、事後アンケートへの回答でGABAN®製品が当たる抽選も実施しました。

※ターメリック・クミン・コリアンダーの3種

## ■スパイス料理研究家 印度カーリーさんプロフィール



印度カーリー子。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28万部超（2022年3月現在）

書籍：私でもスパイスカレー作れました！

著者名：印度カーリー子・こいしゆうか

発行元：サンクチュアリ出版



## ■ 特設サイト「GABAN® ROOM」について

---

「GABAN® ROOM」は、2021年3月に「スパイスオブライフ」内に開設した特設サイトです。家庭用 GABAN® 製品のユーザーに向けて、GABAN® スパイスをより深く理解し、好きになっていただくためのコンテンツをお届けしています。これまでに、印度カレーさんが考案したスパイスカレーのレシピ動画の先行配信やスパイスセットが抽選で当たるキャンペーンを実施。キャンペーン終了後には、先行配信したレシピ動画をサイト上で公開しています。

URL : <https://www.h-spice.jp/gaban-room/>

## ■ 今後公開予定のスパイスカレーコンテンツ

---

「スパイスオブライフ」では、夏に向けてスパイスカレーをテーマにしたコンテンツを配信予定。印度カレーさんを含むインフルエンサーさん考案のレシピのほか、ハウス食品考案のレシピも紹介します。

さらに「スパイスブログ」では、2022年4月1日（金）より、初の試みとなる「スパイスカレーコンテスト」の開催を予定しています。「スパイスカレーコンテスト」は、料理ブログ、Instagram、Twitter などの SNS からレシピを投稿してコンテストに参加できる消費者参加型イベント。受賞者のレシピは、「スパイスブログ」や「GABAN® ROOM」に掲載されます。

「スパイスオブライフ」「GABAN® ROOM」「スパイスブログ」の3サイトを活用して、ご自宅で本格的なスパイスカレーをお楽しみください。

### ●「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/>

### ●「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/>

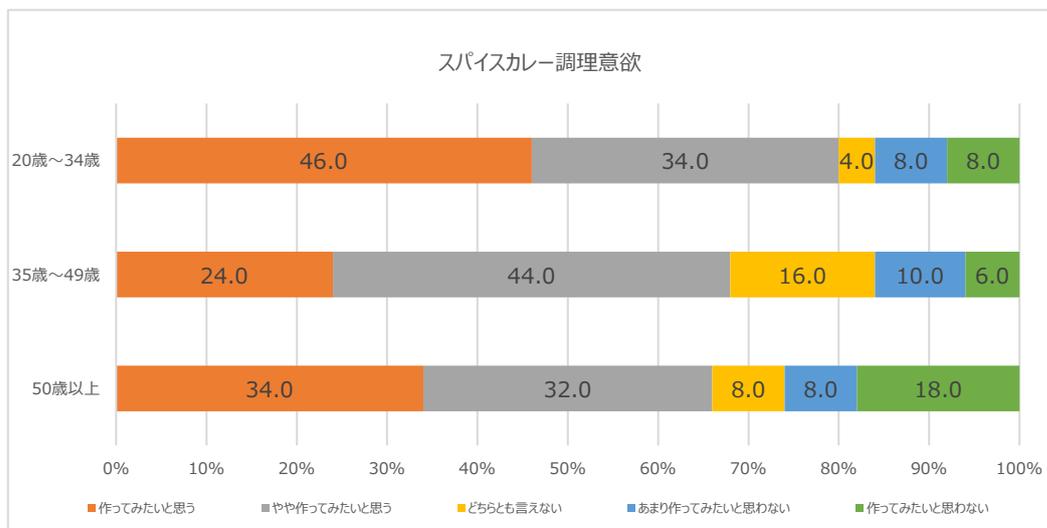
## <参考データ>

### ■内食機会の増加でスパイスカレー作りがトレンドに

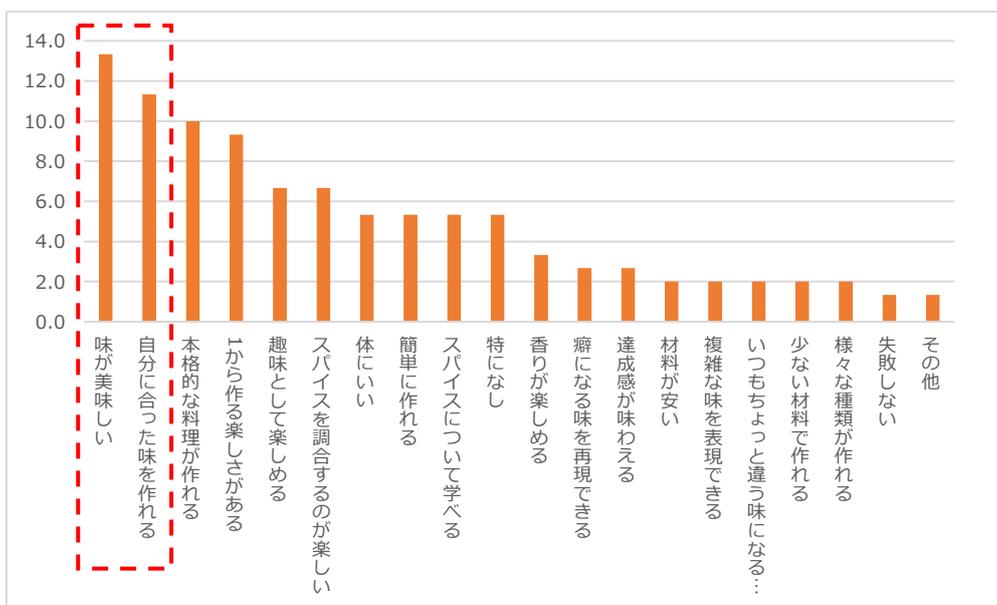
新型コロナウイルス感染症の拡大により内食機会が増加した影響で、自宅での調理にこだわる人が増え、スパイスカレー作りもトレンドになっています。ハウス食品が実施したアンケート調査では、スパイスカレーを調理したことがない人に「スパイスカレーを調理したいと思うか」を尋ねたところ、「作ってみたい」「やや作ってみたい」と回答した人は、20～34歳では80%、35～49歳では68%、50歳以上では66%という結果で、特に若年層のスパイスカレー調理意欲が高いことがうかがえます。

「スパイスカレー作りの魅力」では、「味が美味しい」の割合が高く、次いで「自分に合った味を作れる」点にも魅力を感じていることが明らかになりました。また、スパイスを使って作ってみたい料理としては、「パエリア」「バターチキンカレー」「キーマカレー」が上位でした。

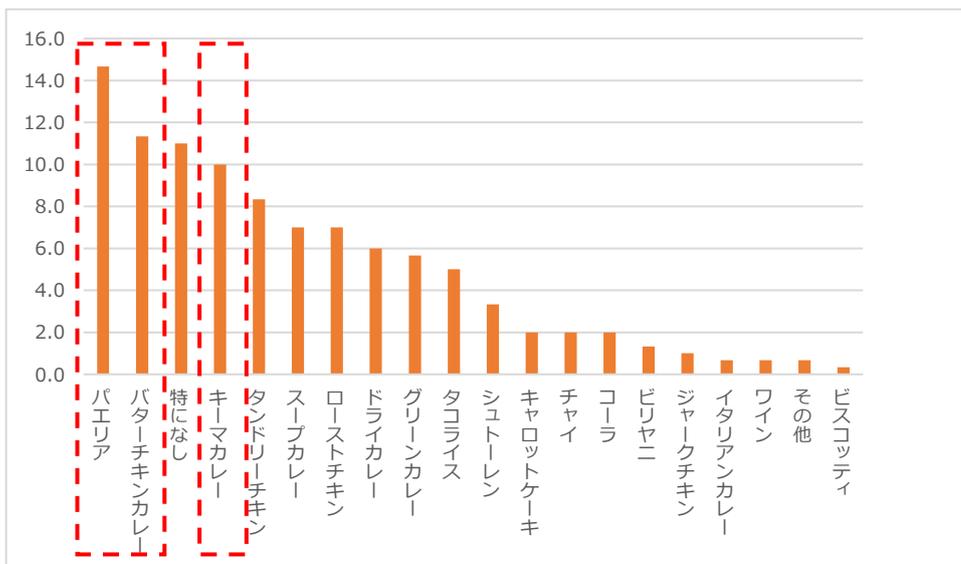
【図表 1】スパイスカレーの調理意欲 (%)



【図表 2】スパイスカレー作りの魅力 (%)



【図表 3】スパイスを使用して今後作ってみたい（挑戦したい）料理（%）



出典：スパイスカレーに関する意識調査 2021年12月実施、20歳～69歳の男女、n=300、インターネット調査、ハウス食品調べ

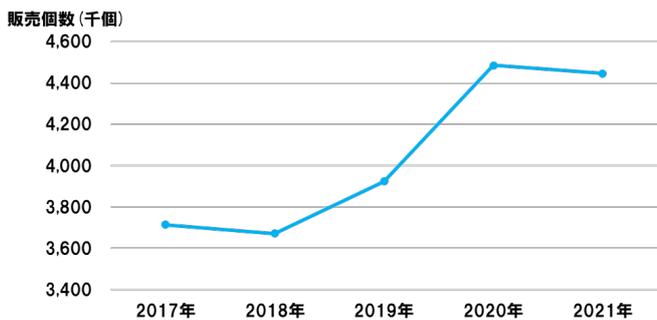
## ■ 洋風スパイス市場の現状

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5年間を見ても、洋風スパイスの販売規模は家庭内調理の需要が高まった影響もあり、2021年の販売個数は2017年から121%と大きく伸長しました。またカルダモン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2021年にかけて伸長しています。

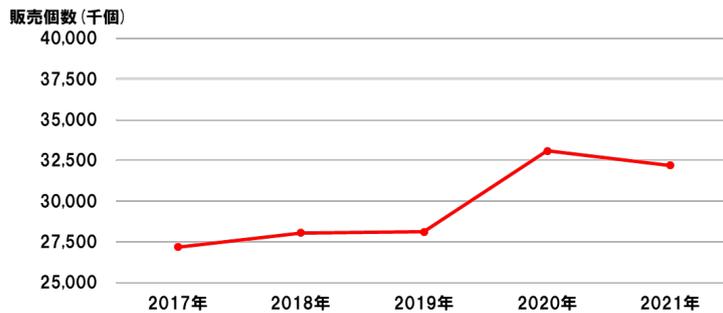


出典：(株)インテージ SRI+月次データ スパイス市場  
 期間：2017年1月～2021年12月  
 (※洋風スパイスはハウス食品(株)が独自で抽出。)

### 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～2021年12月 (※清涼感・辛味のある洋風スパイスはハウス食品(株)が独自で抽出。)