

スパイススペシャリスト 朝岡久美子氏監修 自分で挽いて楽しむ。「七味唐辛子 体験セット」を 貝印公式オンラインストアで限定販売

貝印株式会社(本社：東京都千代田区、代表取締役社長兼COO：遠藤 浩彰)は、ご自身で挽くことでスパイスひとつひとつの香りを楽しめる七味の材料と、貝印の「SELECT100 ミニすり鉢」をセットにした、七味唐辛子好きにぴったりの「七味唐辛子 体験セット」を6月7日（月）より、貝印公式オンラインストア限定で販売いたします。



自分で作る
「七味唐辛子」セット発売中

特設ページ：<https://www.kai-group.com/store/special/shichimi/>

これから暑くなる夏に向けて、無性に食べたくなる七味唐辛子。料理の味を引き立たせてくれるので、食欲が落ちがちな時期に大活躍する調味料です。

今回貝印よりオンラインストア限定で発売する「七味唐辛子 体験セット」は、七味唐辛子好きにお届けしたい、ワンランク上の体験セットです。七味唐辛子の配合は、スパイスのスペシャリストである朝岡久美子氏が全面監修しました。麻の実や山椒、一味唐辛子をはじめとした七味唐辛子には欠かせないスパイスを、貝印の七味唐辛子 体験セットだけのオリジナルのブレンドでお届けします。

セットには、目詰まりしにくく、手になじむサイズの「SELECT100 ミニすり鉢」がついてきます。このすり鉢でスパイスを挽きながら香りを楽しむことができ、配合量を調節することにより、風味だけではなく、見た目も自分の好みの色味にすることが可能です。七味唐辛子を作るうえで大切な、香り・色味・オリジナリティをこのマイ七味セットですべて体験いただくことができます。普段の生活ではなかなか触れることのない、新鮮な香りに包まれて、世界に一つだけのマイ七味を作ってみてはいかがでしょうか。

貝印は今後も皆様の食卓を彩るアイテムをお届けし、豊かな生活に寄与してまいります。

七味唐辛子 体験セット概要

セット内容 : 「SELECT100 ミニすり鉢」、朝岡久美子氏監修のオリジナルブレンド
(麻の実・白ごま・山椒・花椒・あおさのり・けしの実・陳皮・一味唐辛子・ターメリック)

特設ページ : <https://www.kai-group.com/store/special/shichimi/>



「七味唐辛子 体験セット」監修 スパイススペシャリスト 朝岡久美子氏

朝岡 久美子 / プロフィール
スパイススタジオ株式会社 代表取締役
épices GINZA オーナーシェフ / スパイスブレンドコンサルタント
『香りと味覚のブレンド術』をテーマに、食品コンサルティング、セミナー、雑誌、テレビ出演、監修など、スパイスの普及活動を積極的に取り組んでいる。
2016年7月に『シェフズテーブル』をオープン、10月にお菓子製造販売『エビスギンザ』をオープン。



「七味唐辛子 体験セット」 3つのポイント

①自分で挽いて、楽しむ、香る。貝印の「ミニすり鉢」と一緒にお届け！
貝印の七味唐辛子には「SELECT100 ミニすり鉢」がついてきます。
スパイスをひとつずつご自身で挽くことで、スパイスのもつ本来の香りをお楽しみいただけます。



②スパイススペシャリストが調合した七味唐辛子の配合
監修の朝岡久美子氏がベストとする、七味唐辛子のブレンドを体験いただけます。

麻の実

パチパチとした食感に加え、油分が多くナッツのような香りを楽しめるのが特徴です。麻の種子で七味唐辛子に欠かせないスパイスの一つです。また、麻の実には鉄分やマグネシウムなどのミネラルが豊富に含まれていると言われ、美容や健康にもよいと言われています。



白ごま

ほのかな香りと甘さがある味が特徴です。プチプチとした食感を楽しめるだけでなく、どんな料理にも相性がいい万能スパイスです。主に亜熱帯地域で栽培され、東南アジア・アフリカなど世界各地で生産されています。



山椒

さわやかな香りと舌が痺れるような辛さが特徴です。ミカン科サンショウ属に類するため、主に香づけとして使用されます。山椒を少し加えるだけで、香りよく、料理を引き立ててくれます。



花椒

ツンと立つような香りと強烈な辛さが特徴です。山椒と比べて実の果皮が赤くなっています。主に四川料理である麻婆豆腐などに使用され、中国料理には欠かせないスパイスの一つです。一般的な七味に入っておらず、普段と違う七味唐辛子をお楽しみいただけます。



あおさのり

薄くやわらかい食感と磯の香りが特徴です。主にお好み焼やたこ焼き、みそ汁に使用されることが多いですが、七味唐辛子にブレンドすることで、より香りに深みを持たせます。

けしの実

粒が非常に小さく綺麗な白色が特徴で、つぶつぶとした食感と香ばしさが七味唐辛子のアクセントになります。

陳皮

ミカンの皮を乾燥させたスパイスの一つで、ほどよい酸味と苦みが特徴です。七味唐辛子の主要配合原料に用いられ、陳皮のもつ風味によって七味唐辛子全体のバランスが良くなります。

一味唐辛子

乾燥させたトウガラシをすりつぶした調味料で、辛さがダイレクトに伝わるのが特徴です。七味唐辛子のベースとなる重要な調味料で、辛みを出すために中挽きにしてあります。

※けしの実、陳皮、一味唐辛子はミルで挽かず、袋から取り出して、そのままブレンドしてください。



③貝印からの新提案

七味好きに試してもらいたい七味唐辛子×ターメリック！

ターメリックは色付けとして料理に使われるケースが多く、少し土の香りや苦みがあるのが特徴ですが、フライパンで炒ることで独特の甘い香りが立ってきます。また、油料理との相性も驚くほど良く、肉系の料理、例えば唐揚げなどにかけて、お召し上がりください。一味も二味もちがう七味唐辛子をお楽しみいただけます。

加えて、ここ数年はスーパーフードにも数えられ、ターメリックに含まれるグルクミンには抗酸化/抗炎症作用があると言われています。ぜひ、さまざまな料理にご使用ください。



SELECT100 ミニすり鉢について

名称 : SELECT100 ミニすり鉢
メーカー希望小売価格 : 2,750円(税込)
商品URL :
<https://www.kai-group.com/store/products/detail/1013>

小さな手のひらに載るサイズのすり鉢です。先端が太いすりこぎなので、すりごまや離乳食づくりに便利です。底部の目立てが深いので、煮干などの硬い素材も砕きやすい設計になっています。内側にも釉薬がかかっているため目づまりしにくく、きれいに洗えます。手になじむ大きさの鉢と握りやすいすりこぎのバランスがよく、しっかりと持つことができます。



【貝印株式会社】

1908年、刃物の町として有名な岐阜県関市に創業。現在、生活に密着した刃物を中心とするカミソリ、メンズグルーミング、ツメキリなどの身だしなみやビューティーケア、包丁をはじめとする調理・製菓、医療用など1万アイテムにもおよぶ商品を展開し、商品の企画開発から生産、販売、物流までの一連を行っている総合刃物メーカー。

本社：東京都千代田区岩本町3-9-5 代表取締役社長：遠藤 浩彰 <http://www.kai-group.com/>