

**スパイスカレーの疑問、解決します！「ハウス直伝！スパイスカレー」サイト公開  
初心者から上級者向けまで簡単なのに本格的なレシピ満載！  
印度カレー子さんによる“作りたくなる魅力”解説も！**

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」の新たなコンテンツとして、スパイスカレーに特化した「ハウス直伝！簡単なのに本格的 人気スパイスカレー」サイトを、7月11日より公開いたします。スパイスの基本やスパイスカレー作りの魅力、簡単なのに本格的なレシピを多数掲載し、この夏初めて作る人から上級者まで、スパイスカレーをより手軽に幅広く楽しんでいただける情報を発信してまいります。

スパイスオブライフ「ハウス直伝！簡単なのに本格的 人気スパイスカレー」サイト

URL : <https://www.h-spice.jp/kantan-spicecurry/index.html>



## ハウス直伝！ 簡単なのに本格的 人気のスパイスカレー

### ■「ハウス直伝！簡単なのに本格的 人気スパイスカレー」サイトについて

初めて作る人には、「どんなスパイスを使ったらいいの？」「スパイスカレーって、簡単にできるの？」といった疑問にお答えし、基本の3つのスパイス「タ・ク・コ（ターメリック・クミン・コリアンダー）」で作るレシピを、材料から調理手順までわかりやすく解説します。すでにスパイスカレーを作っている人向けには、基本のスパイス+αのスパイスで作るレシピを紹介し、自分好みのスパイスカレーを見つけて楽しんでいただくための情報を掲載しています。

#### 1. 料理研究家 印度カレー子さんが解説！スパイスカレーの3つの魅力

- 1) フライパンひとつでも出来る！
- 2) スパイスでカレーのアレンジ無限！
- 3) 辛みの調整 自由自在！

#### 2. スパイスカレーの基本スパイスの役割と特徴

スパイスカレーには欠かせない基本スパイスとして「タ・ク・コ（ターメリック・クミン・コリアンダー）」と、カルダモン、クローブ、レッドペパーの役割と特徴をわかりやすく解説。

タ：ターメリック（色づけスパイス）別名「ウコン」 カレーに黄色い色をつけるスパイス（加熱して使います）  
ク：クミン（香りづけスパイス） カレーには欠かせない香りのスパイスの一つ  
コ：コリアンダー（香りづけスパイス） 柑橘類を思わせる甘い香りが特徴のスパイス

### 3. 初心者から上級者向けまで、簡単なのに本格的！スパイスカレーレシピ

#### ①基本 3 種のスパイス「タ・ク・コ」で作るスパイスカレー

基本のスパイス 3 種類「タ・ク・コ」で香りも楽しみながら、本格的なスパイスカレーの作り方を、材料や調理手順を画像でわかりやすく説明しています。



GABAN®タクコでつくる基本のキーマカレー

#### ②基本 3 種のスパイス「タ・ク・コ」+α で作るスパイスカレーレシピ

基本のスパイス 3 種類「タ・ク・コ」にカルダモン、レッドペパーなどを使って香りと辛みも楽しむスパイスカレーレシピ。定番のチキンカレーから、サバ缶やラムチョップなど、話題の素材を使ったスパイスカレーのレシピを紹介。



5 種のスパイスで作るチキンカレー

#### ③もっと簡単に作れる「GABAN® カレーパウダー」を使って作るスパイスカレーレシピ

「カレーパウダー」を使えば、数種類のスパイスがあらかじめ組み合わせられているのもっと簡単。スパイスの風味が際立つ「GABAN®カレーパウダー」を使って作るスパイスカレーレシピを集めました。人気のスパイスカレーが簡単に作れます。



GABAN®カレーパウダーで作るキーマカレー

#### **4. スパイスカレーだけではもったいない！スパイス使い切りレシピも紹介！**

クローブ、カルダモン、ターメリックは、スパイスカレー作りに使う量が他のスパイスよりも少なめなのでお客様が余らせがち。スパイスカレーだけではなく、副菜やデザート、ドリンクなど幅広いメニューに活用できるレシピを紹介。



シュリカンド（カルダモンの香りが特徴的なインドのデザート）

### **■ スパイス料理研究家 印度カレー子さんプロフィール**

---



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。