

10種類のスパイスでおいしき無限大!

キスケ糀パウダー カレールーススパイス

食べる喜びを助けたい
振りかけるだけの
糀パウダー



キスケ糀パワー カレールーススパイス

40g袋入り(8皿分) / 120g袋入り(24皿分)
塩、コリアンダー、クミン、ガラムマサラ、オールスパイス、カレーパウダー、
ターメリック、パプリカ、米糀、昆布、シナモン
保存方法: 常温 賞味期限: 製造日より6ヶ月 常温

スパイシーオイシーヘルシー
これだけで味が決まる!

**旨みを引き出す
本格カレールーススパイス**

「キスケ糀パウダーカレールーススパイス」は、海のミネラルたっぷりの長崎県産の海塩に、香り高いスパイス、素材の旨みを引き出すパウダー状の米糀をバランスよくブレンドしました。化学調味料や保存料はもちろん、小麦粉、油脂を一切使用していません。

カレーの味付けはもちろん、肉・野菜・麺料理など幅広いメニューに活躍します。下味つけには素材の重さの3%使いが黄金ルールです。鶏肉1枚(300g)ならキスケカレールーススパイス 大さじ1(9g)だけで味が決まります。唐揚げやチキンステーキの下味付けにお試しください。スパイシーな香りが食欲をそそります。

また、スパイスは、漢方に使われるほど健康に良い成分がたっぷり。健胃・整腸作用、消化促進など内臓を元気にしてくれるものが多く含まれています。



キスケ糀パワー カレールーススパイス マイルド

40g袋入り(8皿分) / 120g袋入り(24皿分)
塩、コリアンダー、ココナッツシュガー、クミン、オールスパイス、ターメリック、
パプリカ、米糀、昆布、シナモン、カルダモン
保存方法: 常温 賞味期限: 製造日より6ヶ月 常温 ※使い方やレシピは「キスケ糀パワーカレールーススパイス」と同じです。

辛さ控えめ、
子どもたちも
安心のおいしさ!

材料3つ! 揉み込んで焼くだけ! 柔らかくてジューシーなタンドリーチキン



【材料】
・鶏もも肉…2枚
【漬けダレ】(1:1)
・キスケ糀パワー
カレールーススパイス…大さじ2
・ヨーグルト…大さじ2

【作り方】 ①もも肉に数箇所フォークを刺し、味が染み込みやすいようにして、適当な大きさに切る。(1枚までも可)
②ポリ袋に①の肉と漬けダレを入れてよく揉む。
30分~1晩冷蔵庫において馴染ませる。
③フライパンに油を熱し、皮目を下にして中火で焼く。
焼き色がついたら裏返して蓋をして弱火でじっくり火を通す。

糀で世界中の人々をお腹の中から元気に幸せにしたい

糀屋利本店

スタッフ一押し! こうじ屋ウーマンの まかないカレー



材料 [4人分]

① [玉ねぎ…1個、人参…1/2本、じゃがいも…1個]	
・にんにく・しょうが	各1片
・塩糀(野菜用)	大さじ1.5(①重さの10%)
・鶏手羽元(肉かシーフード)	300g
・塩糀(肉用)	大さじ1.5(肉の重さの10%)
・水	200ml
・トマト	2個(またはトマト缶200g)
・キスケカレースライス	大さじ2
・油(炒め用)	大さじ1

お好みでプラス調整

甘み: 甘酒/甘糀/はちみつ/リンゴ/バナナ
 コク: 醤油糀/にんにくもろみ糀
 辛み: カラカラ鬼糀

1

にんにく、生姜をみじん切りにする。玉ねぎ、じゃがいも、人参も適当な大きさに切り、鶏手羽元に10%の塩糀を揉みこんでおく。

2

鍋に油を入れて熱し、玉ねぎ、にんにく、しょうがを入れ、中火で炒める。玉ねぎが透き通ったら、残りの具材と塩糀(野菜用)を加えて炒める。

3

水、適当に刻んだトマト、キスケカレースライス大さじ1を加えて材料を煮込む。具材がやわらかくなるまで15~30分程煮込む。途中、出てきたアクはすくい取る。

※圧力鍋の場合: 圧が上がったら弱火で5分程煮て、火を消し15分ほど放置して蓋をあげる。

4

仕上げにキスケカレースライス大さじ1を加えて、弱火でさらに15分程煮込み、ほどよくとろみがついていたら完成。

サッと炒めて完成! 簡単!キーマカレー



材料 [4人分]

・合い挽き肉	300g
・玉ねぎ	1個
・トマト	1個
・なす	1本
・にんにく、しょうが	各1片
・キスケカレースライス	大さじ2
・ヨーグルト(無糖)	大さじ3
・水	100ml
・油	大さじ1

水分がほぼなくなるまで煮詰めましょう。
 なすは煮崩れないよう、最後に加えましょう。

1

玉ねぎは薄切りに、トマトはヘタを取ってざく切りに、なすは小さめの乱切りにする。にんにく、しょうがはすりおろす。

2

鍋にサラダ油を熱し、にんにく、しょうがを炒める。香りが出てきたら玉ねぎを加え、きつね色になるまで中火で炒める。

3

玉ねぎがきつね色になったらひき肉を加え、ほぐしながら炒める。肉の色が変わったらキスケカレースライスを加え、全体をよく混ぜる。

4

全体が混ざったらトマト、ヨーグルト、水を加えて混ぜる。煮立ったら弱火にし、ときどき混ぜながら10分程煮る。水分が煮詰まってきたらなすを加え、火が通るまで煮たら完成!

揉み込んで揚げるだけ! 子どもが喜ぶ カレー味の唐揚げ



材料 [4人分]

・鶏もも肉	2枚(約600g)
・キスケカレースライス	大さじ2
・片栗粉:米粉(1:1)	適量
・揚げ油	

◎基本は素材の重さの3%使い



脂が少ないむね肉やささみなら塩糀とのあわせ使いがおすすめです。

鶏むね肉…2枚(約600g)に対し
 ・塩糀…大さじ1.5
 ・キスケカレースライス…大さじ1

1

もも肉を適当な大きさに切り、キスケカレースライスを揉みこむ。



2

片栗粉と米粉を1:1で合わせたら①にまぶして180℃の油で揚げる。絶妙なカレー味に仕上がります。



カルシウムたっぷりキビナゴの唐揚げもおすすめ

◎その他のレシピはこちらから→



カレー味の炒め物やチャーハン、
 サラダ、ポップコーンなど

