

報道関係者 各位

2024年9月3日(火)  
日本緑茶センター株式会社

**【日本緑茶センター×東京ガス】**  
**魔法のひと振り「クレイジーソルト」で彩る！ハロウィンパーティー**  
**ハロウィン特別メニューを楽しめる料理教室を開催**

「ポンパドール」ハーブティー、「クレイジーソルト」、「茶語(Cha Yü)」、「ティーブティック」を手がける日本緑茶センター株式会社(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:北島大太郎)は、東京ガス株式会社とのコラボレーションで「クレイジーソルト」で簡単に作れるハロウィン特別メニューを共同開発。2024年9月2日(月)より当該メニューを楽しめる料理教室の参加者募集を開始いたします。



**■万能調味料「クレイジーソルト」を使ったハロウィン特別メニュー**

毎年人気の「ハロウィンパーティー」。今回は、前菜からメイン料理、デザートまで「ハロウィンパーティーを華やかに盛り上げる料理」をテーマに開発。「シェフの隠し味」といわれる万能調味料「クレイジーソルト」は、素材の下味から、仕上げのひと振りだけで料理が見違えるように変身します。パーティー料理は大変そう、という方にぴったりの簡単でお洒落なレシピばかり。料理教室で上手に作るコツをレクチャーするので、ご自宅でもハロウィンメニューを楽しめます。

## ■メニュー紹介

### ○クレイジーソルトチキンソテー ～はちみつベリーソース～

『クレイジーソルト』でさっと下味を付け、フライパンでパリッと焼いたチキンソテーに、はちみつベリーソースでアクセントを効かせたお洒落なレシピ。

甘酸っぱいベリーソースと、6種のハーブ＆スパイスとオニオンがブレンドされた『クレイジーソルト』の組み合わせは、初めて出会う魅惑の味。定番レシピになりそうなやみつきになる一品に。

ハロウィンを思わせる赤紫色のソースで、白い皿を楽しく彩ってみては。



### ○紫キャベツと生ハムの鮮やかラペ

紫キャベツと玉ねぎに『クレイジーソルト』で下味をつけ、生ハムをアレンジ。『クレイジーソルト』を振りかけた紫キャベツラペは、まるで魔法をかけたように鮮やかな彩りになります。

### ○なめらかかぼちゃのスープ

かぼちゃの自然な甘みを、牛乳・生クリームとクレイジーソルトで味付け。大人も満足の濃厚なテイストに。最後に『クレイジーソルト』のひと振りです。風味が豊かに広がります。

泡立てた生クリームでクモの巣を描けば、ハロウィン気分が広がります。



### ○クレイジーソルトバゲット

付け合わせにぴったりのバゲットは、オリーブオイルを絡めてトースターでこんがり。仕上げに『クレイジーソルト』を振りかけると、6種のハーブ＆スパイスがほのかに香り、おかわり必須の一品になります。主食やおやつに普段使いで気軽に楽しんでください。



### ○ふんわりクレイジーレモンレアチーズケーキ

デザートは人気のレアチーズケーキ。クリームチーズとギリシャヨーグルトに『クレイジーレモン』を使用した生地はふんわりと食べやすく、食事の最後を締めくくる粋なレシピ。

レモン汁の代わりに使う『クレイジーレモン』には、岩塩、ブラックペッパーも含まれており、大人のデザートにぴったりです。



## ■対象

一般(中学生以上)

## ■受講料

4,500 円(税込)

※ご参加いただき、アンケートにお答えいただいた方に、『クレイジーソルト』と『クレイジーレモン ミニ』を各1本差上げます。

## ■開催時間

135 分

## ■募集開始

9 月 2 日(月) 12 時～ ※先着順

## ■開催場所・日時

開催場所により異なります。料理教室のホームページでご確認ください。

東京ガス料理教室ホームページ

<https://www.tg-cooking.jp/>

## ■申込方法

料理教室のホームページからお申し込みください。

<https://www.tg-cooking.jp/>

## ■お問い合わせ先

東京ガスコミュニケーションズ株式会社内 料理教室事務局

tgonline@tokyogas-com.co.jp

(月～金 9:00～17:00、土・日・祝日休み)

※17:00 以降のお問い合わせは翌営業日以降のご回答となります。

※お問い合わせ内容によってはご回答に数営業日かかる場合がございます。あらかじめご了承ください。

## 「クレイジーソルト」シリーズ紹介

### ■『クレイジーソルト』誕生ストーリー

『クレイジーソルト』は、1960 年代のアメリカに住んでいたジェーンおばさんのキッチンで誕生しました。ひと振りですぐ簡単においしい料理が出来るシーズニングが欲しいと考えたジェーンおばさんは、別々に使っていた岩塩やハーブを一緒にのボトルに入れることを思いつきました。

こうして、ジェーンおばさんが一番おいしいと思う割合で素材をブレンドした調味料、『クレイジーソルト』が誕生しました。

ある年のクリスマスに、親族や近所の方へのプレゼントに配ったところ、おいしいと大評判になりました。

『クレイジーソルト』のパッケージの赤と緑のデザインは、クリスマスプレゼントだったことに由来しています。



1967 年頃の『クレイジーソルト』

### ■ひと振りですぐシェフの味 『クレイジーソルト』

『クレイジーソルト』は、岩塩に 6 種類のハーブやスパイスをブレンド。どんなジャンルのお料理もワンランクアップさせてくれる万能調味料です。1980 年に日本初上陸以来、今では日本のキッチンで、アウトドアで長く愛され続けている、ロングセラー商品となりました。



## ■バラエティ豊かなフレーバーラインナップ

「クレイジーソルト」シリーズは、現在、『クレイジーソルト』、『クレイジーガーリック』、『クレイジーペッパー』、『クレイジーレモン』、『クレイジーバジル』、『クレイジーライム』、『クレイジー岩塩』の7種類のフレーバー。2020年にはオーガニック版も発売。

大容量サイズ、ミニサイズなど、キッチンやアウトドアなど使用シーンでサイズやフレーバーを使い分けてお楽しみください。



★『クレイジーソルト』ブランドサイト: <https://www.jp-greentea.co.jp/brand/krazysalt/>

★X(旧 Twitter)公式アカウント: クレイジーソルト【公式】 @krazysalt\_JP

### 『クレイジーソルト』商品概要

ブランド名: ジェーン  
商品名: クレイジーソルト  
内容量: 100g  
賞味期限: 3年  
原材料名: 岩塩、オニオン、ブラックペッパー、ガーリック、セロリシード、タイム、オレガノ



### 『クレイジーレモン ミニ』商品概要

ブランド名: ジェーン  
商品名: クレイジーレモン ミニ  
内容量: 30g  
賞味期限: 1年9ヶ月  
原材料名: 岩塩、ブラックペッパー、ブドウ糖、砂糖、ガーリック、オニオン、オレンジピールパウダー、レモンピールパウダー/クエン酸、リン酸 Ca



### 【会社概要】

商号: 日本緑茶センター株式会社

代表者: 代表取締役社長 北島 大太郎

本社所在地: 〒150-0031 東京都渋谷区桜丘町 24-4 東武富士ビル

創立: 1969年11月

資本金: 6,000万円

事業内容: 世界のハーブ&ティー、スパイス、塩、油などの輸出入、商品企画開発・製造・卸・小売、店舗運営

日本緑茶センター株式会社公式サイト <https://www.jp-greentea.co.jp>

オンラインストア「ティーブティック」 <https://www.tea-boutique.jp>

### 【報道関係の方のお問い合わせ】

日本緑茶センター株式会社 広報担当: 加藤 TEL: 03-5728-6800 メール: [pr\\_info@jp-greentea.co.jp](mailto:pr_info@jp-greentea.co.jp)

【一般の方のお問い合わせ】 日本緑茶センター株式会社 お客様相談室 TEL: 0120-821-561 (平日 9-17 時受付)