

マコーミック「クリスピースパイス ペパー」 かけたいメニューは「ステーキ」が断トツ!次いで「サラダ」 人気のお肉と野菜のレシピを発表

ユウキ食品株式会社

<https://youki.co.jp/>

中華・エスニック料理を中心に、世界各国の調味料や食材を幅広く取り扱うユウキ食品株式会社（本社：東京都調布市富士見町 1-2-2、代表取締役社長：田中秀和）は、「クリスピースパイス ペパー」をマコーミック (McCormick) ブランド商品として、3月1日から全国で一斉に販売を開始し、新発売を記念して3月1日～19日、3月20日～31日までの2回、Instagramキャンペーンを実施致しました。

第1弾のキャンペーンでは、クリスパ（クリスピースパイスの略、以下同様）を使用して食べたいメニューをコメントする内容で、1,000名を超える応募をいただきました。クリスパをかけてザクッと食べたいメニューとして、「ステーキ」が圧倒的で、次いで「サラダ」となりました。その他、変わったメニューとして、「白米にそのままふりかけて」や「バナナ」、「アイス」などもありました。第2弾では、特集ページに掲載されている中から、食べてみたいレシピをコメントする内容で、「大

人のポテサラ」が半分以上の方の人気を集めました。そこで、本日4月10日、キャンペーンで人気の高かったお肉と野菜にフォーカスした、管理栄養士考案のレシピを発表します。



<考案レシピ>

●おうちでお店の味！スパイスライスステーキ乗せ

●野菜たっぷり！エスニック風スパイスそばごはん

●簡単なのに絶品！スパイスフライドチキン

<メッセージ>

クリスピースパイスペパーそのものが、既に完成されたお料理のように美味しいため、お肉をはじめ、お野菜やポテトなど、なんでも簡単に素材の味を引き立てながら美味しく仕上げてくれます。お料理が苦手な方にも、是非使っていただきたいです。

<プロフィール>

高波 紗希
管理栄養士。食とこころを整えることで長年の病を克服した経験から、ゆるっとナチュラルなライフスタイルの発信や、料理教室や講座など、多方面で活動している。

https://www.instagram.com/saki_tknm



<メッセージ>

スパイスペパーがあるだけで、料理の食感と風味が一気に華やかになると感じました。ペパーと組み合わせる野菜は、なめらかさのある野菜や、甘みのある根菜を使うことで、よりお互いの良さが引き出されます。お肉だけでなく、野菜との組み合わせも楽しんでいただけたら嬉しいです。

<プロフィール>

いまむら ゆい
管理栄養士・野菜の切り方講師。子ども向け食育レシピや野菜のおいしさを引き出すレシピが得意。Instagramでは200品以上の野菜レシピを公開中。

<https://instagram.com/ponsan.68>

<考案レシピ>

●クリスピースパイスペパーアボカドサラダ

●ほくほく野菜のペパーみそマヨグリル

●野菜たっぷりスパイスードライカレー

【おうちでお店の味！スパイスライスステーキ乗せ】

まさに隠し味！クリスピースパイスペーパーのおかげで、素人では実現できない本格的なステーキライスに仕上がりました。絶妙なスパイスの配合による香りと食感で、飽きずに最後まで楽しめる、ボリューム共にスタミナ満点のメニューです。

<材料> (1人分)

- ・牛ステーキ肉…1枚
- ・ごはん…200g
- ・にんにく…1片
- ・万能ねぎ…1本
- ・バター…2g
- ・醤油…大さじ 1/2
- ・オリーブオイル…大さじ 1
- ・クリスピースパイスペーパー…ひとつまみ
- ・塩…ひとつまみ

<作り方>

1. にんにくは半分みじん切り、残り半分は薄切りにする。万能ねぎは小口切りにする。
2. フライパンにオリーブオイル大さじ 1/2 とみじん切りのにんにくを入れ、弱火にかける。香りがたってきたらごはんを入れ、木べらでほぐしながら炒める。醤油を加えて全体に味がいきわたったら、バターと万能ねぎを加え、バターが溶けたら最後にクリスピースパイスペーパーをひとつまみ加えて味を整える。
3. フライパンに残りのオリーブオイルを入れて弱火にかけ、薄切りにしたにんにくを両面カリカリになるまで焼き、取り出す。
4. お肉の両面に塩ひとつまみ振りかける。3のフライパンに入れ、中火で3分ほど焼く。焼き色がついたら裏返し、2分焼き、取り出したら好みの厚さに切り分ける。お皿に2のライスを平らに盛り、その上にステーキと万能ねぎ、にんにくスライスを振りかけて完成。

<ポイント>

たっぷりのにんにくとスパイスが食欲をそそる一品です。ステーキ肉は途中まではお塩のみで、途中からお肉にもクリスピースパイスペーパーをかけて味変させることで、フライドオニオンやガーリック、アーモンドによる香ばしさとサクサク、カリカリ食感が加わり、二度楽しむことができます。



おうちでお店の味！スパイスライスステーキ乗せ



クリスピースパイスペーパーアボカドサラダ

【クリスピースパイスペーパーアボカドサラダ】

なめらかなアボカドサラダの中にクリスピースパイスペーパーのザクザク感がたまらない一品です。

<材料> (作りやすい分量)

- ・アボカド…1個
- ・ミニトマト…5個
- ・ブロッコリー…1/2房
- ・たまご…2個
- ・マヨネーズ…大さじ2
- ・レモン汁…大さじ1/2
- ・クリスピースパイスペーパー…大さじ1
- ・塩…小さじ1/4

<作り方>

1. たまご、ブロッコリーは茹でて一口大に切る。ミニトマトは2等分、アボカドは角切りにしてレモン汁を合わせておく。
2. ボウルにミニトマト、アボカド、マヨネーズ、クリスピースパイスペーパー半量を入れ、スプーンでしっかりと和える。
3. ブロッコリーと卵を加え、さらに優しく和える。
4. 器に盛り付け、残りのクリスピースパイスペーパーを上から振りかける。

<ポイント>

アボカドにレモン汁を合わせておくことで、変色を防ぎます。茹で卵は黄身が崩れやすいので、最後に加えて優しく和えましょう。

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

【野菜たっぷり！エスニック風スパイスそぼろごはん】

ザクザクと食感とスパイスで、五感が満たされるスペシャルなそぼろごはんができました。食べて楽しいクリスピースパイスペーパーは、お肉のおいしさを引き出してくれるだけでなく、野菜の食感や卵との相性も抜群です！

<材料> (2人分)

- ・豚ひき肉…200g
- ・赤玉ねぎ(玉ねぎでも可) …1/2個
- ・トマト…1/2個
- ・パクチー…2束
- ・卵…2個
- ・レモン…1/3個
- ・クリスピースパイスペーパー…小さじ1
- ・油…小さじ1

(A)

- ・ナンプラー…大さじ1
- ・砂糖…大さじ1/2
- ・ウスターソース…大さじ1 (なくても可)

<作り方>

1. 赤玉ねぎは、1cmの角切りにする。ザルに入れて、水にさらす。トマトも1cmの角切りにする。レモンはくし切り、パクチーは2cm幅に切る。
2. フライパンに油を入れて中火にかけ、豚ひき肉を入れて炒める。豚ひき肉に半分ほど火が通ったら、クリスピースパイスペパーを加えてしっかり炒め、最後に(A)を加えて全体に味が馴染んだら容器に取り出す。
3. 2と同じフライパンで、目玉焼きを作る。卵に半分ほど火が通ったら、少量の水を加えて弱火にし、蓋をして1分ほど蒸し焼きにする。
4. 器にご飯を盛り、上に2と3を盛る。玉ねぎ、トマト、パクチー、レモンを添える。

<ポイント>

にんにくをみじん切りにしてから一緒に炒めることが多い豚ひき肉も、クリスピースパイスペパーに入っている、フライドガーリックのおかげで、簡単ににんにくやスパイスの香ばしさを楽しむことができるのがうれしいところ。さらに、ひき肉との相性抜群のアーモンドまで入っていて、五感を満たして食欲をそそる、満足感たっぷりの味に仕上がりました。玉ねぎは生のままだと辛いので、ザルにあげて5-10分程水にさらして、しっかり辛味を抜きましょう。クリスピースパイスペパーは、炒めるときはもちろん、盛り付けの際に目玉焼きの上にもふりかけることで、よりザクザクな食感とスパイシーなおいしさが際立ちます！



【ほくほく野菜のペパーみそマヨグリル】

じっくりと甘みを引き出した野菜に、ピリッとパンチとコクのあるペパーみそマヨソースがよく合う一品です。

<材料> (作りやすい分量)

- ・ ブロッコリー…1/2 株
- ・ かぼちゃ…100g
- ・ れんこん…1/3 節 (70g)
- ・ 塩…少々
- ・ オリーブオイル…大さじ 1

(A)

- ・みそ…大さじ1
- ・マヨネーズ…大さじ1
- ・みりん…小さじ1
- ・クリスピースパイスペパー…小さじ1

<作り方>

1. ブロッコリーは小房に分け、かぼちゃとれんこんは1cm幅の薄切りにする。
2. アルミホイルを広げ、その上に切った野菜を並べる。アルミホイルの縁を折り曲げ、器のような形をつくり、野菜の上にオリーブオイルと塩をふる。
3. もう一枚のアルミホイルでフタをし、野菜に火が入るまでオーブントースターで15分ほど蒸し焼きにする。
4. (A)の調味料を合わせてソースを作る。3が焼き終わったら、アルミホイルのフタを外して、ソースをかけ、こんがり焼き目がつくまで再度トースターで加熱する。
5. アルミホイルごと器に移し、仕上げにクリスピースパイスペパーを振りかける。

<ポイント>

トースターで野菜を蒸し焼きにすることで、野菜の甘みを引き出すことができます。野菜はかぶ、じゃがいも、さつまいも、にんじんに変えても美味しくいただけます。火の通りをよくするために1cm幅程度に切るのがおすすめです。

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

【簡単なのに絶品！スパイシーフライドチキン】

クリスピースパイスペパーのおかげで、少ない材料で済み、漬け込みも不要！なのに、口に広がる深い味わいとおいしさに感動しました！病みつきになるフライドチキンは、子どもにも喜ばれること間違いなし。お弁当や夕飯のおかずにも、忙しいお母さんの時短メニューとしても、とってもおすすめです！

<材料> (2人分)

- ・鶏手羽元…4本(約200g)
- ・卵…1個
- ・米粉…1/2カップ※小麦粉でも可
- ・クリスピースパイスペパー…大さじ1と1/3
- ・塩…小さじ1/3
- ・揚げ油…適量
- ・レモン…1/8個

<作り方>

1. 鶏手羽元は骨にそって包丁で切り込みを入れる。
2. ビニール袋に1とクリスピースパイスペパーと塩を入れて、よく揉み込んだら、溶き卵を加えてさらに揉み込む。全体に米粉をまぶす。
3. フライパンに油を入れて、中火にかけ、180℃の油で動かさずに3分ほど揚げる。さらに返して

3~4分。全体がカラッと揚がったら、油を切って器に盛り、カットレモンを添える。

<ポイント>

鶏肉に切り込みを入れることで、揉み込んだ時にスパイスの旨味も染み込みやすくなります。米粉は小麦粉に代用可能です。より刺激が欲しい方は、食べる時にもクリスピースパイスペーパーをつけてお召し上がりください。



【野菜たっぷりスパイスドライカレー】

シンプルな材料でも、クリスピースパイスペーパーが入ることで味に奥行きが出ます。カレーの風味がより一層引き立ち、野菜がたっぷりと食べられるドライカレーです。

<材料> (2~3人分)

- | | | | |
|---------------------|-------------------|---------------|-------------------|
| ・ごはん…適量 | ・なす…2本 | ・ピーマン…2個 | ・トマト…1個(200g) |
| ・玉ねぎ…1/2個 | ・厚揚げ…1枚(150~200g) | ・ケチャップ…大さじ1/2 | ・カレー粉…小さじ2 |
| ・クリスピースパイスペーパー…小さじ1 | ・しょうゆ…大さじ1/2 | ・塩…少々 | ・オリーブオイル…大さじ1と1/2 |

<作り方>

1. なす、ピーマン、トマト、玉ねぎ、厚揚げは1cm幅程度の角切りにする。
2. フライパンにオリーブオイルを熱し、なす、玉ねぎ、厚揚げを入れ、塩を振り炒める。
3. しんなりとしてきたら、カレー粉、クリスピースパイスペーパーを加えて香りが立つまで炒める。
4. トマト、ピーマンを加えてさっと炒めたら、ケチャップ、しょうゆを加えて、トマトから水分が出るまで加熱する。
5. 器にごはんと4を盛り、仕上げにクリスピースパイスペーパーを振りかける。

<ポイント>

トマトはトマト缶でも代用可能です。クリスピースパイスペーパーににんにくなどが含まれるため、

シンプルな味付けでも深みのある味に仕上がります。マイルドな味がお好みの方は、クリスピースパイスペーパーの量を調整するか、仕上げに温泉卵をトッピングするのがおすすめです。

~~~~~

【ユウキ食品株式会社】 <https://youki.co.jp/>

1974年創業のユウキ食品は、代表商品の「四川豆板醤」を中心に、中華・エスニック料理など、世界のグルメシーンに必要な世界各国の調味料や食材を幅広く取り揃える総合食品メーカーです。2007年には、スパイスで培った高い調香味技術を基盤に、アメリカのシーズニング分野で市場をけん引するマコーミック (McCormick) 社と提携し、欧米食材の強化を図り、さらなるグローバル化を実現しました。お客様の細やかなニーズに合わせ、世界各国の幅広い商品（食品）を取り扱い、前菜からデザート・ドリンクまでトータルな提案を可能としています。

●クリスピースパイス ペーパー 特集サイト <https://brand.youki.co.jp/crispyspice/>

●マコーミック ブランドサイト <https://mccormick.youki.co.jp/>



以上

#### 報道関係の方

●PR 事務局  
クロスボーダー株式会社 菅原  
電話：090-7631-3227  
メール：press@x-border.co.jp

#### ユウキ食品株式会社

経営企画室広告部  
西島・高原  
電話：042-442-0975  
メール：promotion@youki.co.jp