

# 家庭で気軽に本格的なネパール料理が作れるマサラ (香辛料) シリーズ。 使用目的に合わせてブレンドされたスパイスミックスの取り扱いを開始いたしました。

ネパールの食に欠かせないものといえば、マサラ (香辛料)。

日本で馴染みの少ないネパール料理は、インド料理と混合されることも多いが、中国やチベット、東南アジアの食文化と混ざり独特の味、そして魅力があります。ネパール人は1日2食+軽食といったスタイルの食習慣で、主食がお米とカレーのため、「ダルバード」と呼ばれるカレー定食を基本的に毎日食べます。ネパール料理は、豆を使うことも多く、スパイスがしっかり効いているのが特徴。

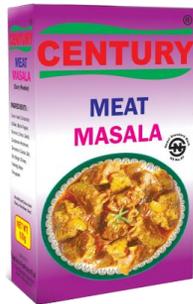
## ① チャット マサラ

サラダにふりかけたり、甘みの少ないフルーツ (スイカ・パイナップル・パパイヤ) にかけてたりと様々な場面でお使いいただけるスパイス。少し酸味があるのが特徴で、ライムと一緒にサラダにふりかけると、味の深みが増し、一味違うインド・ネパール風のサラダになります。



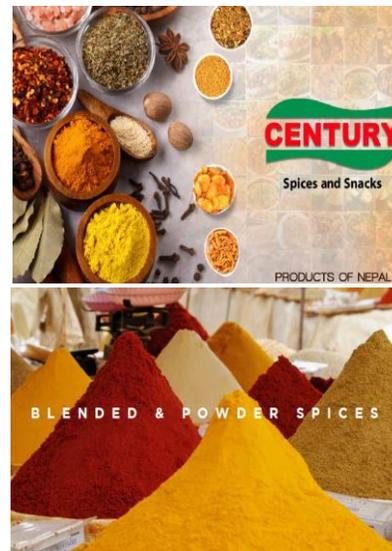
## ② パニプリ マサラ

ストリート・フードの代表格。パニプリの「パニ」は、スパイスを水で溶かし、塩やライムを加えたスパイス汁。「プリ」は球状の揚げ菓子。サクサク食感のプリの中に漬いたジャガイモや豆を入れて、そこに冷たくソルティーなパニを入れて一口で食べるのが一般的です。後味サッパリ。



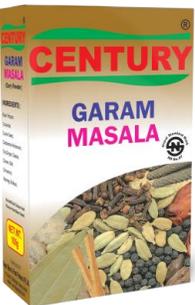
## ③ ミート マサラ

肉を煮込むときにお使いいただくカレー味のブレンドスパイス。味は濃いですが、ネパールのカレーはさっぱりしているのが特徴です。お肉料理用のミックススパイスとして売られていますが、お肉無しのベジタリアンカレーにも使えます。



## ④ モモ マサラ

ネパールの軽食と言えば「モモ」。具材を皮で包み、蒸したり揚げたりして食べる料理で、見た目は餃子や小籠包に似ています。こちらはモモ専用のミックススパイスとなっておりますので、入れるだけで本格的なモモが作れます。また、餃子のアレンジにも使用できます。



## ⑤ ガラム マサラ

どんな料理にも使えるのがガラムマサラ。いつものカレーに足すだけで香り高い、そしてスパイシーな本格的なカレーに！カレー以外にも、豚肉と野菜の炒め物や煮込み料理、お肉の下味に使うと料理がもっと美味しく仕上がります。ブラックペッパーが効いているので、辛さをさらに増したいときにも便利です。



## ●メーカー紹介 DUGAR SPICES AND FOOD PRODUCTS PVT. LTD

1997年創業、CENTURY GROUP ( センチュリー グループ ) の食品を取り扱うメーカー。こちらのメーカーは香辛料だけでなく、調味料、スナック菓子、ドライフルーツやナッツ、クッキーなどのお菓子やシリアル等も生産しております。ネパール国内でCENTURYはよく知られており、「何百万人もの日常に欠かせない商品であることを誇りをもって言えます」と、メーカーから。今では大きなマーケットシェアを持ち、15カ国以上の国へ輸出を行っています。国際的な食品衛生基準 (ISO9001:2008) を満たした環境で商品を製造しています。

※画像はイメージです。実際の商品とはデザイン・仕様が一部異なる場合がございます。

画像	商品コード	商品名	内容量	ケース入数	賞味期間	JAN	ピースサイズ	ケースサイズ	参考小売価格 (税別)
①	249006	CEN センチュリー チャット マサラ	100g	20	18	8906057900053	30×80×130	165×175×280	¥270
②	249007	CEN センチュリー パニプリ マサラ	50g	20	18	8906057901814	30×70×115	165×175×280	¥230
③	249008	CEN センチュリー ミート マサラ	100g	20	18	8906057900237	30×80×130	165×175×280	¥270
④	249009	CEN センチュリー モモ マサラ	100g	20	18	8906057900275	30×80×130	165×175×280	¥270
⑤	249010	CEN センチュリー ガラム マサラ	100g	20	18	8906057900121	30×80×130	165×175×280	¥330