

プロマーケットおすすめ商品

使う頻度の少ないスパイスは、プロでも少量缶がおすすめ!プロマーケットは多くの種類のスパイスを、様々なサイズで取り揃えております!

パウダー powder
セリ科植物の種子を粉末状にしました。深みのある芳香を持つスパイスです。



クミン

注文番号	X106450
メーカー名	内容量
ギャバン	65g

パウダー powder
セリ科の植物の種子を粉末状にしたもの。セイジとレモンを合わせたような甘い香りを有します。



コリアンダー

注文番号	X883413
メーカー名	内容量
ギャバン	75g

パウダー powder
シナモン、クローブス、ナツメグを混合したような香りです。



オールスパイス

注文番号	X883409
メーカー名	内容量
ギャバン	65g

パウダー powder
カエンペッパー、オレガノ、クミン、ガーリック、塩等を混合したスパイスです。



チリパウダー

注文番号	X883420
メーカー名	内容量
ギャバン	90g

パウダー powder
ブラックペッパーよりマイルドな刺激で、料理の風味・辛味付けにご使用いただけます。



ホワイトペッパー

注文番号	X105131
メーカー名	内容量
ギャバン	80g

パウダー powder
ショウガ科の植物の根茎部でやや土臭い香りと多少の辛みがあります。カレーなどの黄色の色付けに。



ターメリック

注文番号	X066124
メーカー名	内容量
ギャバン	80g

みじん切 chopped
パセリ特有の香気と鮮やかな緑色を保持させた乾燥パセリです。快い芳香と特有の香味を有します。



パセリ

注文番号	X105134
メーカー名	内容量
ギャバン	16g

みじん切 chopped
シソ科の植物で特有の高貴で爽やかな香りとかすかな辛味があります。



バジル

注文番号	X106274
メーカー名	内容量
ギャバン	27g

みじん切 chopped
シソ科の植物で、マジョラムに似た香りとはほろ苦さを持つスパイス。



オレガノ

注文番号	X066115
メーカー名	内容量
ギャバン	24g

シーズニング seasoning
スパイスやハーブを豊富に使ったケイジャン料理専用のシーズニングです。



ケイジャン シーズニング

注文番号	X110033
メーカー名	内容量
ギャバン	100g

シーズニング seasoning
ブラックペッパー、ガーリック、オニオン、塩等を混合したスパイス。ステーキ専用のシーズニングです。



ステーキ シーズニング

注文番号	X066122
メーカー名	内容量
ギャバン	140g

シーズニング seasoning
唐辛子の辛味とレモンの爽やかな酸味が特長です。



フライドポテト シーズニング チリ&レモン

注文番号	X606788
メーカー名	内容量
ギャバン	100g

みじん切 chopped ... 細かく刻んだタイプ。ハーブ系スパイスに多い。

シーズニング seasoning ... 複数のスパイスをブレンドしたもの。手間を削減し安定した味を実現できる。

●チラシに関するお問い合わせは...