ミックススパイス

ジャンバラヤミックス(中辛)

jambalaya mix (medium-spicy)

炒めても炊きこんでもジャンバラヤ

ケイジャン料理の代表的なメニューのひとつ、「ジャンバラヤ」のためのシーズニングスパイスです。

ジャンバラヤの深くスパイシーな風味、ほどよい辛味、パンチの効いた味付けが手軽に得られます。

荷姿	1kg×10
使用方法	米１合に対し本品２０ｇの割合で加え、炒めた具材と共に炊飯します
賞味期間（開封前）	18ヶ月
原材料	香辛料(パプリカ、ガーリック、クミン、オレガノ、その他香辛料)、食塩、トマトパウダー、ローストオニオンパウダー(小麦・乳・大豆を含む)、チキンエキス、砂糖、たん白加水分解物／調味料(アミノ酸等)、酸味料
栄養成分（100gあたり）	エネルギー 290 kcal たんぱく質 15.5 g 脂質 2.7 g 炭水化物 51.0 g 食塩相当量 24.9 g

調理例

ケイジャン３種盛り

ジャークチキン

チキンガンボスープ

激辛!!スパイシーフードガンボ