

# シナモン

- cinnamon

別名 : 桂皮(けいひ)、肉桂(にっけい)、ニッキ  
科目 : クスノキ科クスノキ属・常緑樹  
利用部位 : 樹皮  
主産地 : アッサム地方、中国、ベトナム



スパイシーで濃厚な甘い香り

## スパイス学

□世界最古のスパイスと言われ、紀元前4000年頃からエジプトでミラの防腐剤として使われ始めました。

□芳香成分「シナムアルデヒド」には独特のスパイシーな甘い香りがあり、甘いものと一緒を使うと甘味が増します。

## エピソード

□シナモンで作られた「シナモン楊枝」は口臭予防やりんごの風味付けとして使用されています。

□シナモンパウダーと砂糖を混ぜて「シナモンシュガー」にして使ったり、シナモンスティックをコーヒー・紅茶の風味付けに使ったりもします。

## おいしい利用法

★主に焼き菓子などのお菓子作りに使用したり、フルーツと合わせてコンポートやタルトに。

★料理では、ホールスパイスをカレーなどの煮込みに使ったり、パウダーは中華・西洋料理に。

