

唐辛子

- red pepper

別名 : カイエんペッパー、チリペッパー
科目 : ナス科トウガラシ属・多年生草本
利用部位 : 果実
主産地 : 南アメリカ、中国



ぴりりと持続するホットな辛味

スパイス学

□料理の辛味付けスパイスで、サヤのままはもちろん、輪切りや粉末状など様々な形状があるので料理の用途に合わせた使い方ができます。

□辛味成分「カプサイシン」は口の中がじわじわと熱くなるような持続性のある辛味で、これがカレーをやみつきにさせる“「ホット」な辛さ”を生んでいます。

エピソード

1990年代以降、唐辛子業界では※)“世界一辛い唐辛子”のギネス記録を巡って激しい争いが続いてきました。

—しかしながら、記録更新の頻度があまりに多かったため、その価値が薄れることを恐れ始めたギネスは新たな世界一を認定することに消極的との噂もささやかれているそう…

おいしい利用法

★カレーをはじめ、料理の辛味付けとして欠かせない。

★世界各国のミックススパイスや調味料などに。

例) 七味唐辛子、柚子胡椒、サルサ、コチュジャン、チリパウダー、タバスコ…



おすすめ料理

キムチ