

# ナツメグ & メース -Nutmeg & Mace-



別名	ナツメグ：にくずく・メース：にくずくか
植物学	ニクズク科 常緑樹 スパイスとしての使用部位はそれぞれ果実の中にある一部ナツメグは種の中に入っている核の部分で、メースは種を覆うオレンジ色のレース状の部分です。
主産地	インドネシア
スパイス学	どちらも甘い刺激的な香りをもっていますが、メースの方がやや上品な味わいです。香りの主成分はピネン、カンフェン、ミリスチン、オイゲノールなどです。
用途	挽肉やキャベツの不快臭をマスキングするので、ハンバーグやロールキャベツには最適です。また、乳製品との相性も良いです。
エピソード	ナツメグは、コショウ、シナモン、クローブとともに世界四大スパイスと呼ばれ、昔から大変珍重されてきた歴史があります。