



©Yuki Asada

ザンジバル産のスパイスで本格派料理に大変身!

アフリカ東部、タンザニア沿岸に浮かぶザンジバル諸島。別名「スパイスアイランド」とも呼ばれるこの地域には、現地の人々がはぐくむアグロフォレストリーが一面に広がる。

(株)バラカは、このザンジバルの森で採れる豊富なスパイスの原料に注目。日本貿易振興機構(ジェトロ)の協力を得て、「ザンジバルMIXスパイス」を商品化した。

タンザニア在住の島岡強・バラカ会長は、これまで現地のスパイス農家を何度も視察。7種類(クローブ、カルダモン、シナモン、ナツメグ、クミン、バースアイチリ、ブラックペッパー)を選定し、日本人の口に合うよう、調合を繰り返した。すべてが有機栽培。農家の人々

の手で、一つ一つ、丁寧に摘み取られている。

「本来、少し辛さがあったほうがおいしいんですが、辛い味が苦手な人のために、HOTとMILDの2種類を用意しました」と言うのはバラカ代表取締役の住谷弘子さん。

「和食にも合い、少し入れるだけで味わいが増すのが特徴です」

もう一つのこだわりは、タンザニアの代表的アート、「ティンガティンガ」のデザインを使用したパッケージ。手に取るだけで、アフリカの元気なイメージが伝わってくる。

ザンジバルの森が生んだMIXスパイス。あなたも、いつもとちょっと違う料理に挑戦してみませんか。



シナモンの樹の皮を削り取っている女性
 ©バラカ

問:(株)バラカ
 TEL:06-6763-1155
 FAX:06-6763-1145
 URL:<http://www.africafe.jp/>
 ザンジバルMIXスパイスはHPで購入可能。
 1箱525円(税込)。

★ザンジバルMIXスパイスを4人の方にプレゼント!
 詳細は38ページへ→

