

主役はスパイス。スパイスを味わうためのスパイスジャム



「禁断のスパイシージャム」

～スパイスの香りがいつまでも続く濃厚で官能的な大人のためのスパイシージャム～

「ルールに縛られない自由は発想でスパイス商品を展開するプロダクトブランド〈秘密のキッチン〉」（運営元：一般社団法人日本総合プロフェッショナルケア協会/本社：東京都千代田区：代表：須賀野美奈子）はさまざまなお料理にスパイスの香りを手軽の添えて楽しめる「禁断のスパイシージャム」が[2022年9月13日](#)より[2022年9月26日](#)

まで西武百貨店渋谷店B等5Fプロモーションスペースにて販売中。

カレーだけではないスパイスの魅力を手軽に楽しめるジャムという形にすることで「甘くてスパイシー」なスパイス体験を楽しんでいただくジャムを開発。7種類のスパイスと国産の新生姜、国産林檎を、優しい甘さのきび砂糖で2日間かけて煮詰め、さらに熟成させることで濃厚で奥深い味わいを実現。パンはもちろん、お肉料理や乳製品、イタリアンやフレンチ、ワインなど様々な料理に全く新しいマリージュを生み出します。

主役はスパイス！今まで食べたことのない唯一無の味わい

日本ではスパイシーと聞くと多くの方は「辛い」とイメージしがちだが、諸外国でスパイシーというと「香りが良い」「香り高い」「香りが鼻に抜ける」という主に香りに対する表現である。このジャムはまさに一口食べた瞬間、口の中にスパイスの香りが広がり、鼻に抜け、長い香りの余韻を楽しめる。また、7種類のスパイスの複雑なハーモニーはアイスクリームやカレールー、紅茶やワインなど、様々な食材に添えることで、新たなマリージュを生み出す。従来のジャムの概念を超え、万能調味料として用途無限の楽しみ方ができるのも魅力である。

原材料名：国産きび砂糖、国産林檎、国産生姜、シナモン、カルダモン、オールスパイス、クローブ、ナツメグ、洋酒

内容量100g

賞味期限 製造から1年

商品本体価格 1200円（税込1296円）

※本製品はアルコールを使用しています（0.02%）

お召し上がりの際はご注意ください。

