

# Spices

# 古都金沢の

# スパイス

# プレミアムギフトボックス



## What's INSPICEとは

- ◆ スパイスを日常に届ける金沢の“香味料”ブランド
- ◆ 0.01g単位で調合された本格派
- ◆ “香りの風景”が感じられる個性豊かなフレーバー

このカタログでは、「INSPICE」おすすめの設定の中から好きな商品をお選びいただけます。

### Wアロマ・カレーセッションセット

商品番号 | 7041

香りの方向性が異なる2種のカレーを食べ比べ。食後は王道チャイでスパイスの余韻をお楽しみください。家族や友人とシェアして、“セッション”を楽しめるおすすめの設定です。



(料理の一例)

#### スパイスカレー シンフォニーNo.2

爽やかなスパイスと温かみのあるスパイスの組み合わせ。魚介系食材を使ったカレーとの相性を追求したブレンド。

スパイスパック4人前×2パック

#### スパイスカレー シンフォニーNo.3

“たべるブーケガルニ”をコンセプトに、4種のハーブと8種のスパイスをブレンド。スープやパスタソースにも。

スパイスパック4人前×2パック

#### チャイ インスタント

レンジでチンするだけで本格チャイが作れます。12種のスパイスと厳選した茶葉、赤糖を使用した王道フレーバー。

1パック

### フレア&ミント“クールヒート”セット

商品番号 | 7042

「Flare Line」5種のフレーバーを試せるトライアルパックに、涼風ミントチャイ、ホットブーストチャイをプラス。キッチンでもリビングでも、温度差のあるスパイス体験を楽しめるギフトです。



#### Flare Line 「トライアルパック」

“辛さ=熱”がコンセプトの香味料が試せるパック。炒める・煮る・焼く・仕上げと、好きな場面で使えます。

ハバネロを含むブレンドスパイス5種

#### ミントチャイ インスタント

2種のミントとシナモンバジルがもたらす、涼やかで清々しい香り。さわやかで軽やかな余韻は初夏の朝のよう。

1パック

#### ホットブーストチャイ インスタント

ブラックペッパーや唐辛子を配合。体の芯から熱が灯る力強いスパイス感と、ピリッと刺激的な辛みが特長。

1パック

### 旨辛カレーセット

商品番号 | 7043

「INSPICE」王道のカレーキット「シンフォニーNo.1」と、相性抜群の「HOT SPICE旨辛」のセット。一振りでも満足度も倍増します。アウトドア好きへの差し入れにも。



(料理の一例)

#### HOT SPICE 「旨辛」

6種の香辛料をブレンドしたホットスパイス。4つの異なる辛味の中に甘みと香ばしさがふわりと漂い、料理やカレーに奥行きのある辛みを与えてくれます。辛さにも“美食”を求める人に。

60g

#### スパイスカレー シンフォニーNo.1

日本人にとってなじみ深い味わいで、本格的なスパイスカレーが初めての人にもおすすめのキットです。チキンカレー、ポークカレーのほか、チリコンカンやガパオライスなどにも。

スパイスパック4人前×2パック

### カカオスパイスセット

商品番号 | 7044

スーパーフードとしても注目されるカカオニブを、たっぷり使用した二つの商品をセットに。スパイス×チョコレートの、ちょっと新しく贅沢な味わいをお楽しみいただけます。



#### the cocoa 「ハイカカオとスパイスのココア」

厳選した高品質なビュアココアに、健康効果の高い「100%カカオ」をブレンド。その芳醇なカカオ風味を引き立てる、9種のこだわりスパイスと岩塩を加えました。お菓子や料理にも。

84g

#### カカオニブチャイ インスタント

上質なカカオの香りが12種のスパイスと溶け合、甘美な“大人のチャイ”。チョコレートの世界へ誘われるような、リッチなアロマが広がります。ほんのりビターな至福のひとつときを。

2パック

### 多彩チャイ&カレーアソートセット

商品番号 | 7045

ミント、カカオ、ホットブースト、スタンダードの4種のチャイに、王道のカレーキット「シンフォニーNo.1」をセット。「迷ったらこれ!」の鉄板セレクトです。



(料理の一例)

#### 4フレーバー チャイインスタント パック

スタンダード、ミント、カカオニブ、ホットブーストと、個性あふれる4種のスパイスチャイをアソートに。レンジでチンするだけの手軽さながら、本格的な味わいが楽しめます。

チャイ、ミントチャイ、カカオニブチャイ、ホットブーストチャイ 各1パック

#### スパイスカレー シンフォニーNo.1

毎日でも食べたい「ふつうのスパイスカレー」を追求した、本格的なのにどこか懐かしい味わいの王道カレーキット。チキン、ポークをはじめ、幅広い食材とマッチします。

スパイスパック4人前×2パック



## 専門店の本格スパイスでいつもの食卓に彩りを

古都の風情ある町並みを求め、国内外から観光客が訪れる金沢ひがし茶屋街。『INSPICE』は、その裏通りにひっそりと佇むスパイス専門店です。

マニア向けになりがちなこの分野において、「本格的なスパイス体験をもっと気軽に」というコンセプトを貫く同店。自宅で簡単にスパイスカレーが作れるキット、いつもの料理の仕上げに振りかけて楽しめるブレンドスパイスなど、特別な知識がなくても扱えて、食卓にちょっとした非日常を添えてくれる商品が並びます。

スパイスの調合を手掛けるのはオーナーの西村 祥さん。定番から希少品まで多種多様なスパイスを自由な発想で混ぜ合わせ、唯一無二の香りを生み出すスペシャリストです。まるで一本の絵筆で鮮烈な世界を描き出すアーティストのよう。「どんな経緯でスパイスの道に？」とお聞きすると、意外にも前職は全くの異業種。キャンプやパーティーで手料理を振舞うのが好きで、「仲間たちを驚かせるような料理が作りたい」と追求するうち、スパイスに行きついたのだといいます。

異なる香りを重ねることで生まれる奥行きに感動し、気付けばスパイスの専門家に。0.01g単位で調合を調整して理想のブレンドに仕上げると言います。そんな本格的なスパイスを、あくまで「いつもの食卓」に向けて提供するのは、かつて自分が味わった感動をみんなと分かち合いたいという思いが、心根にあるからなのだそうです。



上/the cocoa「ハイカカオとスパイスのココア」。カカオニブとスパイスを挽き、100%ハイカカオと混ぜ合わせたのち、最低48時間寝かせて仕上げます。  
下/「HOT SPICE -旨辛-」はアウトドア料理にもマッチ。塩分を含まないため、料理の味付けの濃さを変えずにスパイスの旨味だけを加えることができます。

## “余白”を残した世界観がクリエイティブな心に火を灯す

商品すべてに共通するのは、「受け手が自由に解釈できる“余白”を残す」という設計思想。まるで香水のように複雑で印象的な香りの構成と、物語性のある商品名・パッケージデザインからインスピレーションを得て、自由な創造を楽しんでほしいといいます。

ぜひ挑戦したいのがカレー。最も身近なスパイス料理だからこそ、先入観にとらわれずに自分らしさを追求してみたいものです。『INSPICE』のカレーキットは、そんな気持ちに応えてくれる“余白”のある設計。「No.1」は王道のスパイスでレシピの自由度が高く、「No.2」はさわやかな香りが魚介系カレーにマッチ。「No.3」はローリエやローズマリーなどを使った斬新なハーブ系カレー。「今日は何んなカレーを作ろうかしら？」とイメージが膨らみます。いずれも唐辛子不使用で、スパイシーなのに辛いのが特長。小麦粉や油も不使用。そんなところにもやはり、“多くの人にスパイス体験を”という一貫した思いが感じられます。

## 異国のスパイスと調和する古都金沢の暮らし

連日多くの観光客が訪れる金沢ひがし茶屋街ですが、一本路地裏に入ったところには民家が立ち並び、ごく普通の生活を営む人々の姿があります。そんなご近所さんたちやこの町で働く人々との温かな交流が嬉しいというのは、店長の西村康子さん。特に店頭でテイクアウトできるチャイは評判で、出勤前や休憩時間に買い求めに来る人も多しと言います。なかには70代の常連さんも。「最初は喫茶店と間違われて来店されて、“チャイ？なんやそれ？聞いたこともない”と。でも今では



上/世界中から厳選したスパイスやハーブを独自の技術で調合します。なかには限られた地域でしか採れない希少なスパイスも。  
下/お店で煮出して作るチャイとまったく同じ味わいをティーバックで実現するため、1年間試作を繰り返したといいます。

“これがないと一日が始まらない!”と毎日のように来てくださるんですよ」と微笑みます。

日本の伝統が息づく金沢ひがし茶屋街に、異国情緒を連れてやってきたこの店。不思議と町の空気に馴染んで、いつの間にか“スパイスのある暮らし”は人々の日常になっているようです。

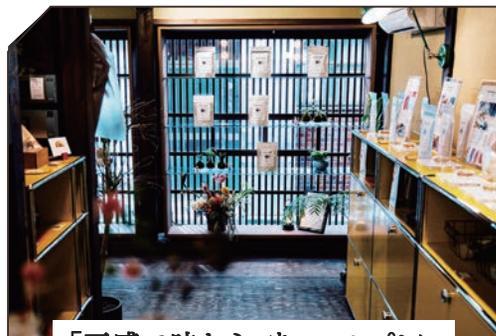
スパイスとは?の問いに「目に見えない“香り”が心に火を灯してくれる存在」と答えてくれたオーナー。この場所を中心に、温かな炎が次々と灯っていく光景が目に見えてきます。

### 西村 祥さん

株式会社ピラゴ代表。香料ブランド『INSPICE』では商品開発およびデザインをすべて手掛ける。また、カレー専門店『FRESH STREET CURRY』(金沢市)を運営。

### 西村 康子さん

『INSPICE』店長・スパイスインストラクター。一人ひとりに合ったスパイスの提案のほか、スパイスの効能やチャイの淹れ方などのワークショップも精力的に行う。



「五感で味わう」をコンセプトに

美味しい・楽しい・驚きを届ける店

金沢ひがし茶屋街に2022年10月オープン。店内では『INSPICE』で展開するほぼすべての商品のテイスティングが可能で、奥深い「香りの風景」に触れることができます。また、飲食スペースではチャイやクラフトコーラも提供中。ひがし茶屋街散策の休憩スポットとしても嬉しいお店です。

INSPICE KANAZAWA

石川県金沢市東山1丁目10-2

TEL 080-3745-7030

[Instagram] inspice\_kanazawa

Here!

