

2020.8.1(土)
新発売



ドイツNO.1ハーブブランドレーベンスバウムより オーガニックインスタントスパイス新登場

レーベンスバウムは創立当初からハーブとともに、スパイスの開発にも力を注いできました。

オーガニックの野菜、ハーブ、スパイスを100%使用し、

ご家庭で簡単にまるでレストランのようなお料理が作れるインスタント調味料です。

ご家庭では難しいハーブとスパイスの調合もこれ一つでOK。

味付け不要でナチュラルかつ本格的な味のお料理が出来上がります。



- オーガニック原材料使用
- 化学調味料・保存料・着色料・人工香料 不使用

価格:380円+税

賞味期限:製造後 未開封で24ヶ月





野菜やマスタードをブレンドした南仏風魚用スパイス。
ハーブ香るクリームソースが魚を包みます。

魚の臭みを消すディル、ターメリック、ベイリーフなどがブレンドされているので、魚の切り身を下処理せずにおいしく仕上がります。火を使わずにオープン(トースター)で焼くだけなので失敗する心配がなく、魚料理に自信が持てます。



有機スパイス グリル&フィッシュ
3~4人分

原材料:有機じゃがいもでん粉、海塩、有機玉ねぎ、有機フライドオニオン、有機コリアンダー、有機ニンニク、有機マスタード、有機ディル、有機ターメリック、有機コショウ、有機パセリ、有機オールスパイス、有機ベイリーフ

内容量:20g
品番:LE1749
J A N : 4012346174907



じっくり煮込んだようなクリームソース。
コクのあるやさしい味わいが、きのこにしっかりと絡みます。

野菜の旨味がまろやか、フライドオニオンやセロリで深みのある味わいです。塩味がしっかり効いているので、男性にも人気。野菜を炒めて水、牛乳、スパイスを加えるだけなので、短時料理としてとても重宝します。



有機スパイス きのこのクリーム煮
3~4人分

原材料:有機じゃがいもでん粉、海塩、有機玉ねぎ、有機トマト、有機セロリ、有機パプリカ、有機フライドオニオン、有機コリアンダー、有機粗製糖、有機パセリ、有機コショウ、有機ラムソン、有機ライム、有機ラベジ、有機ナツメグ

内容量:28g
品番:LE1748
J A N : 4012346174808

🔥 火を使わずに仕込める!
魚料理に自信が持てるスパイス 🔥

調理時間 約6分 プラス オープン180℃ Ⓞ トースター 30分

材料 (3~4人分)	有機スパイス グリル&フィッシュ	1袋
	魚の切り身	3切
	牛乳	200ml
	オリーブオイル	大さじ1
	水	100ml



(作り方)

- 魚の切り身を耐熱皿に並べます。
- 小さいボウルに水、牛乳、有機スパイスグリル&フィッシュを入れて混ぜ合わせ①の耐熱皿に注ぎます。
- 180℃のオープン、またはトースターで30分焼いてできあがり。



かぼちゃのハーブクリーム煮



かぼちゃ1/4を一口大に切り、鍋に入れます。水100ml、牛乳200ml、有機スパイス グリル&フィッシュを加えて中火にかけます。沸騰したら弱火にし、かぼちゃがやわらかくなるまで煮てできあがり。

🔥 フライパン一つでOK!
きのこが美味しくなるクリーム煮 🔥

調理時間 約10分

材料 (3~4人分)	有機スパイス きのこのクリーム煮	1袋
	鶏もも肉または牛こま切れ肉	250g
	きのこ	150g
	牛乳	200ml
	オリーブオイル	大さじ1
	水	200ml



(作り方)

- フライパンに油を熱し、一口大に切った鶏肉を炒めます。
- きのこを加えて炒め、しんなりしてきたら水、牛乳、有機スパイスきのこのクリーム煮を加えてよく混ぜます。
- 沸騰したら3分ほど煮込み、とろみがでたらできあがり。



かぶと白菜のクリーム煮



ざく切りにした白菜と一口大に切ったかぶを鍋に入れ、200mlの水と塩一つまみを加えて煮ます。かぶがやわらかくなったら、有機スパイス きのこのクリーム煮を加え、3分ほど煮立ててできあがり。



ひき肉とお豆であっという間にできるチリコンカン。スパイシーでほんのり辛く、親しみやすい味わいです。

トマトとチリのすっきりした味わいが肉のうまみと豆の甘みを引き立てます。料理が苦手な方に特におすすめの一品です。ひき肉を炒めて水と豆とスパイスを加えて煮込めばすぐにできあがり。



有機スパイス チリコンカン
3~4人分

原材料:有機トマト、有機じゃがいもでん粉、海塩、有機粗製糖、有機玉ねぎ、有機パプリカ、有機コリアンダー、有機ニンニク、有機クミン、有機チリ、有機オレガノ

内容量:30g
品番:LE1745
J A N : 4012346174501



伝統的な味わいのボロネーゼソース。有機野菜やスパイスをたっぷり使ったやさしい味わいです。

一般的なレトルトの Pastaソースに比べて塩分が控えめです。野菜の甘みとハーブの香りが活きたやさしい味わい。離乳食後のお子さまにもおすすめです。



有機スパイス ボロネーゼ
3~4人分

原材料:有機トマト、有機じゃがいもでん粉、海塩、有機粗製糖、有機玉ねぎ、有機ニンジン、有機パプリカ、有機セロリ、有機ニンニク、有機オレガノ、有機タイム、有機コショウ

内容量:35g
品番:LE1744
J A N : 4012346174402

フライパン一つでOK!
ピリ辛が食べたい日のうれしい一品

調理時間 約6分

材料 (3~4人分)	有機スパイス チリコンカン 1袋 ひき肉(豚または合挽き) 250g キドニービーンズ 150g オリーブオイル 大さじ1 水 250ml	
------------	---	--



(作り方)

- ①フライパンにオリーブオイルを熱し、ひき肉を炒めます。
- ②水と有機スパイス チリコンカンを加えてよく混ぜ合わせます。
- ③キドニービーンズを加えて、沸騰したら3分ほど煮込んでできあがり。お好みでコーンや野菜を加えてもおいしく召し上がれます。





野菜と海老のチリソース

お好みの野菜やエビをフライパンで炒めます。水250mlと有機スパイス チリコンカンを加えて、沸騰して3分ほど煮たらできあがり。

ハーブがほんのり香るやさしい味
お子さまにおすすめ

調理時間 約12分

材料 (3~4人分)	有機スパイス ボロネーゼ 1袋 ひき肉(牛または合挽き) 250g スパゲッティ 250g オリーブオイル 大さじ1 水 300ml	
------------	--	--



(作り方)

- ①鍋にお湯を沸かし、スパゲッティを茹でます。
- ②フライパンに油を熱し、ひき肉を炒めます。水と有機スパイスボロネーゼを加えて、沸騰したら2分ほど煮込みます。
- ③茹で上がったパスタに②をかけてできあがり。





ミートドリア

耐熱容器にご飯をお茶碗1杯ほど入れ、レシピ通りに作ったボロネーゼソースをかけます。チーズをのせてトースターで焼いてできあがり。



有機トマトやハーブを
たっぷり使ったスパイスブレンド。
コクのあるペンネグラタンが
簡単にできあがります。

パスタ中でも特に茹で時間の長いペンネを下茹でせずに使えます。きのこやお好みの野菜を足すなどアレンジのききやすいレシピです。本国ではキャセロール(蓋つきの耐熱容器)で焼くレシピですが、日本では馴染みのあるグラタンとしてご紹介しています。



有機スパイス ペンネグラタン
3~4人分

原材料:有機トマト、有機じゃがいもでん粉、海塩、有機玉ねぎ、有機粗製糖、有機フライトニオン、有機ニンジン、有機タイム、有機チャイブ、有機バジル、有機オレガノ、有機クショウ

内容量: 40g
品番: LE1747
J A N : 4012346174709



本格ラザニアをご家庭で。
パスタの下茹でなしで、
あっという間に仕込めます。
スパイスの効いた奥深い味わい。

トマトベースのスパイスと牛乳・水を煮てつくるトマトクリームソースが、一般のラザニアに使われるミートソースとクリームソースの代わりになっています。ソースの水分を多くすることで、面倒なパスタの下茹でが不要になりました。



有機スパイス ラザニア
3~4人分

原材料:有機トマト、海塩、有機じゃがいもでん粉、有機セロリ、有機玉ねぎ、有機ニンジン、有機粗製糖、有機パブリカ、有機ローズマリー、有機バジル、有機タイム、有機ナツメグ

内容量: 45g
品番: LE1746
J A N : 4012346174600

🔪 パスタ下茹で不要! 🔪
ボリューム&おいしさで大満足

調理時間 約10分 プラス オープン200℃ or トースター 30分

材料 (3~4人分)	有機スパイス ペンネグラタン ペンネ(乾燥) 粉チーズ 牛乳 水	1袋 250g 30g 200ml 500ml
------------	--	-------------------------------------



(作り方)

- 耐熱容器に乾燥のままのペンネと粉チーズを入れます。
- 鍋に水、牛乳、有機スパイスペンネグラタンを入れ中火にかけます。沸騰したら1分ほど煮込み、①に注ぎます。
- 200℃のオーブン、またはトースターで30分焼いてできあがり。

煮込み
クリームペンネ



鍋に乾麺のままのペンネ、水600ml、牛乳200ml、有機スパイス ペンネグラタンを入れます。中火にかけて沸騰したら弱火にし、かき混ぜながらペンネがやわらかくなるまで煮てできあがり。お好みで野菜を加えてどうぞ。

🔪 パスタ下茹でなし! 🔪
スパイスの効いた大人好みのラザニア

調理時間 約15分 プラス オープン180℃ or トースター 30分

材料 (3~4人分)	有機スパイス ラザニア ひき肉(豚または合挽き) 牛乳 ラザニアパスタ 粉チーズ オリーブオイル 水	1袋 250g 200ml 9枚 30g 大さじ1 500ml
------------	--	---



(作り方)

- フライパンに油を熱し、ひき肉を炒めます。水、牛乳、有機スパイスラザニアを加えてよく混ぜ合わせ、沸騰したら2~3分煮込みます。
- 耐熱皿に①とラザニアパスタとソースを交互に重ね、最後に粉チーズを振りかけます。
- 180℃のオーブン、またはトースターで30分焼いてできあがり。

トマトクリーム
パスタ



鍋に水200ml、牛乳200ml、有機スパイス ラザニアを入れて3~4分煮立てます。ゆでたてのパスタに絡めてできあがり。お好みで野菜を加えたり、チーズをかけてどうぞ!