

～“アウトドアクッキング”に新登場！！～

ゴールドクック スパイスシーズニング マーガオ MIX

6月1日より全国で新発売

平和食品工業は、“アウトドアクッキングに新登場！”「ゴールドクック スパイスシーズニング マーガオ MIX」を6月1日より全国で発売します。1931年にカレー・香辛料の製造販売会社として創業した平和食品工業が長きにわたり培った業務用スパイスの知見を活かして商品化した、人気のキャンプ用シーズニングスパイスです。



OUTDOOR COOKING!

“アウトドアクッキング”に新登場！！

- ◇ 秘伝のスパイス“馬告（マーガオ）”のさわやかな香り！！
- ◇ 肉・魚・野菜料理をしっかり引き立てる“万能スパイス”！！

GOLD COOK'S SPICE SEASONING

秘伝のスパイス
マーガオMIX

ゴールドクック スパイスシーズニング
マーガオMIX



■商品特徴
秘伝のスパイス“馬告（マーガオ）”をMIX！
爽やかな香りが肉・魚・野菜の旨みを引立てる万能スパイスシーズニングです。



今、注目の… レアスパイス！！

“馬告(マーガオ)”とは...？

- ・台湾や中国の一部地域に伝わる秘伝希少スパイス！
- ・見た目はブラックペパー
その香りは・・・
レモングラスの様な
清涼感あふれる
爽やかさ！！



【商品特徴】

◆**ゴールドクック スパイスシーズニング マーガオ MIX**◆

秘伝のスパイス”馬告(マーガオ)”をMIX！爽やかな香りが肉・魚・野菜の旨みを引立てる万能スパイスシーズニングです。

【商品概要】

商品名	内容量	荷姿	使用方法	発売日	発売地区
ゴールドクック スパイスシーズニング マーガオMIX	50g	50g×12本×4	肉・魚・野菜料理をしっかり引き立てる“万能スパイス” です。用途に応じてお好みでご使用ください。	6月1日	全国



白身魚切り身にマーガオMIXで下味をつけ、オリーブオイルを熱したフライパンに切り身を皮目から中火で焼きます。あさりやお好みの野菜・きのこを加え、全体に火が通ったら白ワインを回し入れ、マーガオMIXで味を調えます。



あつあつ茹でたまごにも◎



グッチオーブンの定番！バイクドポテトも相性抜群！！



たっぷり振りかけて焼くだけ！



牛ももブロック肉にマーガオMIXで下味をつけ、約20～25分かけて全面を焼き、焼き色がついたらアルミホイルで二重に包み、約1時間放置(余熱でゆっくり加熱)します。



側面から食べやすい大きさにスライスし、食べる直前にもマーガオMIXをふりかけて完成です。

迫力満点◎盛り上がるメニュー!!



これ1本で下味から味付けまで◎



マーガオドレッシング

お好みオイルにマーガオMIXを混ぜるだけで即席ドレッシング！レモン汁やお酢を加えてもOK！



混ぜるだけで“すぐ出来る！簡単なのに美味しい！”カラフルで見た目も◎

マヨネーズにマーガオMIXを混ぜるだけで即席ディップ！マヨネーズ大さじ1にマーガオMIX5振りがおすすめ！

マーガオマヨディップ



マーガオMIX 小さじ2
ターメリックパウダー 小さじ1
水 360ml
オリーブオイル 大さじ1
白米 2合
冷凍シーフード 150g
プチトマト 8個
イタリアンパセリ 少々

シーフードは解凍しておき、米は研いで約20分浸漬させます。ざるで水を切った米とAをメスティンに入れ軽く混ぜ、具材をのせます。蓋をして中火にかけ、沸騰して蒸気が出てきたら弱火にして約15分炊き、約10分蒸らします。イタリアンパセリを散らし、さらにマーガオMIX(分量外)をふりかけて完成です。
※メスティンはラージサイズを使用しております



小さじ1杯：約4g
※1gの目安 約5振り

【自社公式オンラインショップでも 2022年6月1日より販売開始します!!】

heiwafoods Official On-line Shop
— 平和食品工業株式会社 公式オンラインショップ —

<https://heiwafoods.official.ec/items/62815508>

平和食品工業株式会社

東京本社 〒158-0082 東京都世田谷区等々力 4-6-1

お客様のお問い合わせ先 : 平和食品工業(株) 本社
報道関係者様のお問い合わせ先 : 平和食品工業(株) 広報室

03 (5752) 5211
03 (5752) 5221 (担当/福岡・栗原)