

スパイスカレーチキン



具材を炒めてトマト缶とスパイスを入れるだけ。本格的で、みんなが想像するスパイスカレーに。
塩も配合しているので自分で味を調整しなくても大丈夫です。これだけで美味しい。仕上げに香り付けと映えを意識したカスリメティ同封。

スパイスカレーバターチキン



スパイスカレーシリーズで一番辛くないのがこちら。辛いスパイスを使っていないので辛さ要素はほとんどありません。
必要なものは鶏肉、ヨーグルト、生クリームで、ジップロック等の保存袋に材料とこのスパイスキットを漬け込み、バターで煮込むだけ。（時短でやる場合は漬け込まなくてもOK）お子様連れのファミリーキャンプや辛いのが苦手な方にぜひ。

スパイスカレーサバ缶



サバ缶は醤油味（味付）を推奨。
魚と多めの油を使い、ベンガル風のカレーを再現しています。
仕上げに香り付けのドライミント同封。
僕はこれが一番現地っぽくて好きです。

ホットワインスパイス



冬キャンプで飲むお酒といえばだいたい熱燗かお湯割り...もう飽きたからホットワインを飲みたいけど、スパイスを準備するのが面倒だという方に。
寒い時期に飲む前提で少し甘めに作っていますがワインの量を増やせば甘さ控えめにも。同封しているドライオレンジはしっかりワインを吸い込むので最後に食べるととても美味しいです。

豚と牛のスパイスキーマカレー



玉ねぎと合い挽き肉を炒め、トマト1個入れてスパイスを投入。
特徴はなんといっても黒コショウのホールがふんだんに入っており奥歯で噛んだ瞬間、口内にスパイシーな刺激が広がります。
唐辛子とは違う辛さを楽しんでいただけるのではないのでしょうか。
仕上げにふりかけるのはナッツとバジル。
ハイボールと一緒に食べると最高です。

チャイスパイス



お湯にティーバッグを入れて抽出。
牛乳と付属の砂糖（ジンジャーパウダー入り）を入れて温めるだけ。
ジンジャーパウダーを入れているので体ポカポカ、砂糖控えめ。寝る前にもおすすめ。
お酒好きはラム酒を入れてラムチャイにするのもおすすめです。