

2024年3月15日(金)

日本緑茶センター株式会社

ひと振りでシェフの味 クレイジーシリーズ幻のフレーバーが復活 『クレイジーライム』3月15日(金)より販売開始

～ABC キッキングスタジオと共同開発した特別レシピを公開～

クレイジーシリーズ全ての容器もリニューアル

日本緑茶センター株式会社は、味をリニューアルして復活する幻のフレーバー『クレイジーライム』を、2024年3月15日(金)より、販売開始いたします。

また、すべてのクレイジーシリーズの容器を、透明なプラスチック製、折蓋タイプにリニューアルいたしました。



簡単にライムの味を再現できる『クレイジーライム』が復活

今から約10年前に惜しまれつつ販売休止となった幻の『クレイジーライム』がお客様からの再販希望の声にお応えして、この度復活いたします。

原材料の配合内容を見直し、爽やかなライムの風味がキリッと際立つ味わいにリニューアル。これにより、お料理の使用用途もさらに広がります。

『クレイジーライム』があれば、近くのお店で売っていなかったり、購入しても使い切れなかったりということが多い生のライムの代わりに、調味料として使いたい時に使いたい分だけご使用いただけます。



クレイジーシリーズ全ての容器がリニューアル

今回、蓋の仕様を変更し、片手で蓋の開閉が可能な折蓋タイプになりました。従来の商品容器の特徴であったスライド蓋では、開けづらく、粉が付着しやすいというお客様のお声に応え、新しい容器を採用しました。3つ穴と半円型穴の2種類があり、忙しい合間にサッと使えるので便利です。

また、容器を紙製からプラスチック製に変更しました。容器が透明になり中身が見やすくなったため、残量がわかりやすくなりました。

容器の変更は、2024年1月以降、順次新形態ボトルで出荷開始いたします。



■商品発表会・試食会にて ABC クッキングスタジオと共同で開発した特別レシピを公開



『クレイジーライム』販売開始の前日 3 月 14 日(木)には、メディア向けに商品発表会・試食会を開催しました。

発表会に登壇した日本緑茶センター株式会社 代表取締役社長 北島大太郎は、会社の歴史と今後の展望を語りました。

また、同社の常務取締役・貿易責任者 浦島寛子は、『クレイジーライム』は、アメリカの商品起案者がカリブ海で食べた現地のライムの味付けに感動し開発された商品。皆さんにも是非ライムを使用した料理の美味しさを体感してほしい。」と商品開発の背景と想いを語りました。

今回の試食会に合わせて、ABC クッキングスタジオのご協力のもと、『クレイジーライム』を使用した特別レシピを開発いたしました。会場では講師の五十嵐久代様に、特別レシピ 2 品を実際にその場で調理していただきました。五十嵐様は、「最初にこのレシピ開発のお話をいただいて商品を味見したとき、生のライムを使用したような味と香りに驚きました。このライム感を活かして、さっぱりと食が進むメニューを開発しましたので、ぜひ老若男女問わず幅広い方々にお楽しみいただきたいです。」と『クレイジーライム』の感想とレシピ開発への想いを述べました。



北島大太郎



浦島寛子



五十嵐久代様

■特別レシピ紹介

【レシピ①】クレイジーライムが香るパッタイ風焼きそば(2人分)

海老、もやし、ニラ、厚揚げ、卵などのたっぷりの具材を入れ、焼きそばでアレンジしたパッタイです。爽やかな『クレイジーライム』の香りが食欲をそそります。

| <材料> | <分量> |
|-----------------|------|
| 卵 | 1個 |
| サラダ油 | 小さじ1 |
| 海老(殻付) | 6尾 |
| クレイジーライム(下味用) | 少々 |
| サラダ油 | 小さじ1 |
| 中華麺(蒸し麺) | 200g |
| a: | |
| もやし(ひげ根を除く) | 80g |
| 厚揚げ(短冊切り) | 50g |
| ニラ(長さ4cm) | 30g |
| b: | |
| ナンプラー | 小さじ2 |
| 砂糖 | 小さじ2 |
| クレイジーライム(炒め用) | 小さじ1 |
| クレイジーライム(香り付け用) | 適量 |
| パクチー(ザク切り) | 適量 |



●カロリー(1人分):334kcal

●調理時間:20分

●非加熱アルコール:なし

<下準備>

- ・卵は割りほぐしておきます。
- ・海老は洗って殻を除き、包丁で背に切り込みを入れ、背ワタを除き、塩水(材料外)で洗って水気をきります。
- ・『クレイジーライム』で下味をつけておきます。
- ・中華麺は耐熱皿にのせ、ふんわりとラップをかけ、電子レンジで加熱しておきます(600Wで1分30秒)。
- ・bは合わせておきます。

<作り方>

- 1.フライパンにサラダ油を熱し卵を入れ、混ぜながら半熟状になったら取り出します。
- 2.同じフライパンにサラダ油を足し、海老を入れ加熱します。
- 3.海老の色が変わったら中華麺を加え、ほぐしながら炒めます。
- 4.aを加えさっと炒め、火が通ったらb・1を加え、炒め合わせます。
- 5.器に盛り付け、『クレイジーライム』をふり、パクチーを添えます。

<ABC クッキングスタジオ講師 五十嵐久代様からのワンポイント>

- ・調味料は合わせておくことで、加える際にムラにならず味が均一につきます。
- ・具材は炒めすぎないように、強めの火加減でさっと炒めるようにしましょう。

【レシピ②】クレイジーライムのやみつき塩つくね(2人分)

『クレイジーライム』で味付けをしたジューシーなつくね。

爽やかな『クレイジーライム』でいつものつくねがひと味変わり、子供から大人まで楽しめるレシピです。

| <材料> | <分量> |
|------------|--------|
| a: | |
| 豚挽き肉 | 100g |
| 鶏挽き肉 | 100g |
| クレイジーライム | 小さじ1 |
| b: | |
| 卵(溶いたもの) | 1/2 個分 |
| 酒 | 小さじ1 |
| 片栗粉 | 大さじ1 |
| サラダ油 | 小さじ1 |
| 酒 | 大さじ1 |
| 水 | 小さじ2 |
| クレイジーライム | 適量 |
| ベビーリーフ | 適量 |
| プチトマト(縦半分) | 2 個分 |



- カロリー(1人分):255kcal
- 調理時間:25分
- 非加熱アルコール:なし

<作り方>

- 1.ボウルに a を入れ、ねばりが出るまでよく混ぜ、b を加え、均一になるまで混ぜます。
- 2.6 等分にし、空気抜きをしながら楕円形に形をととのえます。
- 3.フライパンにサラダ油を熱し、2 を入れ、焼きます(中～強火 2 分)。
- 4.焼き色がついたら返し、酒・水を加えてフタをし、蒸し焼きにします(弱火 5 分～)。
- 5.フタをあげ、水分を飛ばします(中火)。
- 6.器にベビーリーフとプチトマトをのせ、5 を盛り付けてから『クレイジーライム』を添えます。

<ABC クッキングスタジオ講師 五十嵐久代様からのワンポイント>

豚挽き肉と鶏挽き肉を合わせて使用することで、ジューシーでより食べ応えのあるつくねになり、『クレイジーライム』の風味も引き立ちます。

クレイジーシリーズ紹介

■『クレイジーソルト』誕生ストーリー

『クレイジーソルト』は、1960年代のアメリカに住んでいたジェーンおばさんのキッチンで誕生しました。ひと振りで簡単においしい料理が出来るシーズニングが欲しいと考えたジェーンおばさんは、別々に使っていた岩塩やハーブを一緒のボトルに入れることを思いつきました。こうして、ジェーンおばさんが一番おいしいと思う割合で素材をブレンドした調味料、『クレイジーソルト』が誕生しました。

ある年のクリスマスに、親族や近所の方へのプレゼントに配ったところ、おいしいと大評判になりました。『クレイジーソルト』のパッケージの赤と緑のデザインは、クリスマスプレゼントだったことに由来しています。



1967年頃の『クレイジーソルト』

■ひと振りでシェフの味『クレイジーソルト』

『クレイジーソルト』は、岩塩に6種類のハーブやスパイスをブレンド。どんなジャンルのお料理もワンランクアップさせてくれる万能調味料です。1980年に日本初上陸以来、今では日本のキッチンで、アウトドアで長く愛され続けている、ロングセラー商品となりました。



■バラエティ豊かなフレーバーラインナップ

『クレイジーソルト』シリーズは、現在、『クレイジーソルト』、『クレイジーガーリック』、『クレイジーペッパー』、『クレイジーレモン』、『クレイジーバジル』、『クレイジー岩塩』の6種類のフレーバー。2020年にはオーガニック版も発売。今回『クレイジーライム』が加わり、シリーズ全商品の容器も2024年1月以降順次変更となります。大容量サイズ、ミニサイズなど、使用シーンでサイズやフレーバーを使い分けてお楽しみください。



■『クレイジーソルト』の生みの親「ジェーンおばさん」がつぶやく SNS 開設

2023年9月1日に、X(旧 Twitter)公式アカウントを開設いたしました。アメリカ生まれの万能調味料『クレイジーソルト』を、この世に生み出したジェーンおばさんが、『クレイジーソルト』にまつわる情報やレシピを発信します。



ジェーンおばさん

★『クレイジーソルト』ブランドサイト: <https://www.jp-greentea.co.jp/brand/krazysalt/>
★X(旧 Twitter)公式アカウント: クレイジーソルト【公式】 @krazysalt_JP

『クレイジーライム』商品概要

ブランド名: ジェーン
商品名: クレイジーライム
内容量: 85g
賞味期限: 3年
原材料名: ブラックペッパー、岩塩、ライム加工品(マルトデキストリン、砂糖、濃縮ライム果汁)／クエン酸、リン酸 Ca、香料、レシチン、増粘剤(アラビアガム)、微粒二酸化ケイ素



『クレイジーソルト』商品概要

ブランド名: ジェーン
商品名: クレイジーソルト
内容量: 100g
賞味期限: 3年
原材料名: 岩塩、オニオン、ブラックペッパー、ガーリック、セロリシード、タイム、オレガノ



- 発売日／販売地域: 2024年3月15日(金)／全国
- 主要売場: 全国量販店、輸入食料品店、キッチン雑貨店、弊社オンラインストア「ティーブティック」

株式会社ABC Cooking Studio 公式サイト <https://www.abc-cooking.co.jp/>

日本緑茶センター株式会社 公式サイト <https://www.jp-greentea.co.jp>
オンラインストア「ティーブティック」 <https://www.tea-boutique.jp>