

報道関係者 各位

2024 年 11 月 1 日(金)
日本緑茶センター株式会社

【日本緑茶センター×東京ガス コラボ企画第 2 弾】

Xmas から生まれた『クレイジーソルト』でワンランクアップのパーティーを！

華やか Xmas メニューを楽しめる料理教室を開催

「ポンパドール」ハーブティー、「クレイジーソルト」、「茶語(Cha Yū)」、「ティーブティック」を手がける日本緑茶センター株式会社(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:北島大太郎)は、東京ガス株式会社とのコラボ企画第 2 弾として『クレイジーソルト』で作る華やかな Xmas メニューを共同開発。2024 年 11 月 1 日(金)より当該メニューを楽しめる料理教室の参加者募集を開始いたします。



■万能調味料『クレイジーソルト』を使った華やかな Xmas メニュー

冬空にかすかに聞こえるジングルベル。寒さに身体を縮めて家に帰れば、ロウソクの灯と、ツリーのかたわらに良い香りの温かい料理が——。今回は、スープからサラダ、メイン料理、デザートまで「心華やぐ Xmas 料理」をテーマに開発。「シェフの隠し味」といわれる万能調味料『クレイジーソルト』は、素材の下味から、仕上げのひと振りで料理が見違えるように変身します。パーティー料理は大変そう、という方も楽しんで作れるお洒落なレシピばかり。料理教室でちょっと美味しく仕上げるコツをレクチャーするので、ご自宅でも Xmas メニューを楽しめます。

静かな冬の夜に、とっておきのランチョンマット、カトラリーを用意し、ロウソクを灯して特別な Xmas メニューを振舞

ってみては？

■メニュー紹介

○ボリュームたっぷりクレイジーソルトミートパイ

ホクホクしたじゃがいもと、トマトペーストで炒めた牛ひき肉を、6種のハーブ＆スパイスとオニオンがブレンドされた『クレイジーソルト』で炒めてパイシートに詰め、200度のオーブンでじっくり焼き上げる、食べ応え満点のレシピ。

一度覚えれば、家族にも喜ばれるとっておきの定番メニューとなること間違いなし。

『クレイジーソルト』とピンクペッパーをかけたサワークリームをつけて食べれば、見事な取り合わせに思わず笑顔がこぼれる一品です。



○スモークサーモンと葉野菜のサラダ〜クレイジーソルトドレッシングで〜

シャキシャキとした水菜とベビーリーフ、タマネギに、瑞々しいトマトと、しっとりしたスモークサーモン。5つの素材を丁寧にまとめ上げるのは『クレイジーソルト』を使った正統派のフレンチドレッシング。

万能調味料『クレイジーソルト』は自由自在、配合を変えてあなただけのオリジナルドレッシングを作ること可能です。



○あさりと野菜のクレイジーソルトクラムチャウダー

あさりと野菜、ベーコンの旨味に『クレイジーソルト』が加わると、いつものクラムチャウダーも深みを感じる一品に。

大人から子どもまで楽しめるメニューは、最後に『クレイジーソルト』のひと振り、ハーブの風味が豊かに広がります。

Xmasの夜にミートパイと一緒に食べれば、ほっこり幸せな夢が見られそう。



○隠し味が決め手バニラアイスとナッツのクレイジーソルトカラメルソースがけ

デザートは、とっておきの隠し味が効いているバニラアイスクリーム。隠し味の『クレイジーソルト』を入れて煮立たせて作ったカラメルソースは、カラメル好きも唸る魅惑の味。岩塩、ブラックペッパー、タイム、オレガノの複雑な味わいがバニラアイスに彩りを添えます。

デザートを食べ終える頃には、サンタが素敵なプレゼントを持ってくるかも。



■対象

一般(中学生以上)

■受講料

4,800 円(税込)

※ご参加いただき、アンケートにお答えいただいた方に、『クレイジーソルト』を1本差し上げます。

■開催時間

150 分

■募集開始

11 月 1 日(金)PM12:00～ ※先着順

■開催場所・日時

開催場所により異なります。料理教室のホームページでご確認ください。

東京ガス料理教室ホームページ

<https://www.tg-cooking.jp/>

■申込方法

料理教室のホームページからお申し込みください。

<https://www.tg-cooking.jp/>

■お問い合わせ先

東京ガスコミュニケーションズ株式会社内 料理教室事務局

tgonline@tokyogas-com.co.jp

(月～金 9:00～17:00、土・日・祝日休み)

※17:00 以降のお問い合わせは翌営業日以降のご回答となります。

※お問い合わせ内容によってはご回答に数営業日かかる場合がございます。あらかじめご了承ください。

「クレイジーソルト」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。ひと振りですぐに美味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に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 Xmas 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』、『クレイジーライム』、『クレイジー岩塩』の7種類のフレーバー。2020年にはオーガニック版も発売。

大容量サイズ、ミニサイズなど、キッチンやアウトドア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』 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



日本緑茶センター株式会社公式サイト <http://www.jp-greentea.co.jp>

弊社オンラインストア「ティーブティック」 <https://www.tea-boutique.jp>

【本件に関する一般の方のお問い合わせ】

日本緑茶センター株式会社 お客様相談室 TEL:0120-821-561(平日 9:00-17:00)