



バシン・ホールディングス株式会社

Best Healthy Delicious Spice, Foods, Drinks.



世界から集めたスパイス・ハーブ・食材を神戸から
あなたの暮らしに”スパイス”を。



神戸スパイス - 世界のスパイスを神戸から -



KOBE SPICE®

会社概要

会 社 名： バシン・ホールディングス株式会社

設 立： 2011年3月3日設立

代 表 者： バシン アルン

資 本 金： 6,000 万円

従 業 員： 社員 20 人

事 業 内 容： スパイス・食材・酒類の卸業、インターネット通信販売事業、飲食店運営

本社所在地： 〒653-0038 兵庫県神戸市長田区若松町八丁目 1-9

TEL(代表)078 - 798 - 5000 / FAX:078 - 798 - 5509

沿革

- 2011 年 独自ブランド「神戸スパイス」を立ち上げる
楽天市場に出店
Amazon に出店
- 2012 年 アンテナショップ「神戸スパイスストア新長田」オープン
- 2013 年 Yahoo ショッピングに出店
- 2015 年 スパイスの輸入
- 2016 年 アンテナショップ「神戸スパイスストア三宮店」オープン（三宮）
- 2017 年 自社インターネット販売の英語サイト開設 <http://kobe-spice.com/>
アンテナショップ「神戸スパイスストア琴ノ緒町店」オープン（三宮）

アクセス

□神戸スパイスストア（新長田店）

● 〒653-0038 兵庫県神戸市長田区若松町 5-2-1

アスタプラザファースト 2F

営業時間平日 12:00～18:00 土日祝 11:00～18:00

●JR 新長田駅から徒歩 2 分

●地下鉄海岸線新長田駅地上へ

出てすぐ 新長田駅から 227m

☎ 078(647)7908

□神戸スパイスストア（三宮店）

● 〒651-0093 兵庫県神戸市中央区三宮町

4-11-11 クラスタビル 1F

営業時間 11:00～20:00

☎ 078(222)8008

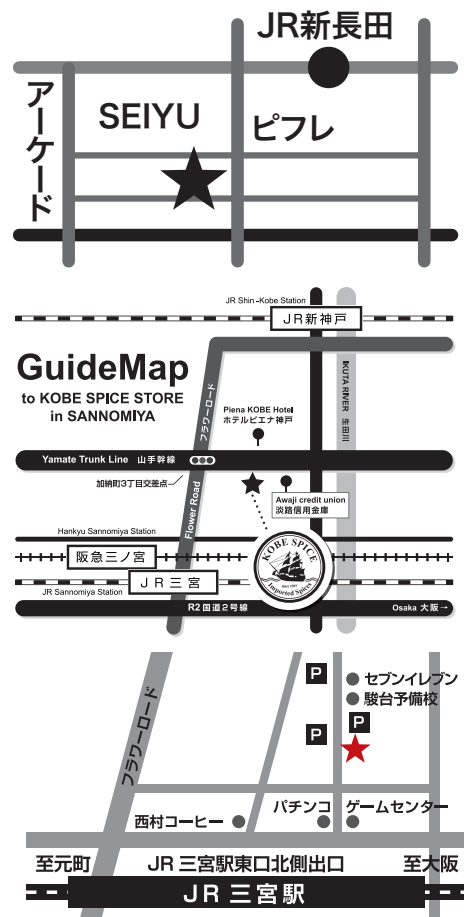
□神戸スパイスストア（琴ノ緒町店）

● 〒654-0094 兵庫県神戸市中央区琴ノ緒町

5丁目5-9 フューチャービル 1F

営業時間 11:00～20:00

☎ 078(242)3955





「神戸セレクション.8 認定商品」

神戸スパイス オリジナルカレーパウダー

KOBE SPICE Original Blend Curry Powder



オーナーのバシン家に代々伝わる
秘伝のレシピを元にブレンド。
原型で輸入し国内で製粉した新鮮なスパイスを使用。
原材料は天然のスパイスと塩のみ。
色んな料理にサッと加えて『本格カレー味』。
お客様レビューでは約90%が満足の声。



いろんな料理に加えるだけで簡単本格カレー味に！いつものカレーの隠し味に加えるだけで本格カレーに。カップ麺などに加えるだけでも簡単に本格的なカレー味を楽しめます。野菜炒めやチャーハンなどいつもの家庭料理に加えてもOK。



天然のスパイスと「塩」をブレンド。

よりお手軽にスパイス料理が出来るよう「塩」をブレンドしています。
なのでサッと加えるだけで、料理の味付けが決まります。



いろんな料理に加えるだけで、
何でも本格カレー味に。
まさに夢の万能調味料なのです



辛さを抑え、塩分控え目の
マイルドブレンドも販売



原型で輸入し国内で製粉した 新鮮なスパイスを使用。

スパイスは粉にしてから時間がたつと香りが失われます。だから、できるだけ国内で製粉した新鮮なスパイスをブレンドして作ります。主なスパイスとして、コリアンダー、ターメリック、胡椒、クミン、クローブ、フェヌグreek、唐辛子、ローレル、その他にも多数のスパイスを極秘の比率でブレンドしてカレーパウダーが出来上がります。

神戸スパイス オリジナルガラムマサラ

KOBE SPICE Original Blend Garam Masala



オーナーのバシン家に代々伝わる
秘伝のレシピを元にブレンド。
原型で輸入し国内で製粉した
新鮮なスパイスを使用。
料理の仕上げの「香り」「辛み」づけのスパイス
原材料は天然のスパイスのみ。

カレーパウダーとガラムマサラの違い

インドでミックススパイスと言えば代表的なものがガラムマサラで、
10種類以上のスパイスをブレンドして作られます。
カレーパウダーとの違いは使うスパイスやその配合。
スパイスは殆ど同じものが使われていますが、ガラムマサラは
「香り付け」「辛み付け」を目的としたミックススパイスで、
色味付けのスパイス「ターメリック」は不使用。また、塩も入っておりません。
カレーパウダーを使えば親しみなれたカレー味。
ガラムマサラを使えば、よりスパイシーで本格的な風味を味わうことができます。



料理の仕上げの「香り」「辛み」づけのスパイス

カレーパウダー & ガラムマサラ ラインナップ



お試しに最適な 100g
版ゆうメール便でお届
け出来る様スリムな簡
易パッケージを使用。
ジップつき。

内容量：100g
横幅 x 縦幅 x 厚み
193x116x12 (mm)



プチギフトなどにもオ
ススメのジップつきク
ラフトのパッケージ入
り 100g 版

内容量：100g
横幅 x 縦幅 x 厚み
320x170x45 (mm)



リピートに最適。たっ
ぷりお徳用の 400g。
大きめの容量でもゆう
メール便でお届け出来
る様簡易パッケージ

内容量：400g
横幅 x 縦幅 x 厚み
300 x 90 x 20 (mm)