



2018
DÉCOUVERTE DES
PRODUITS DU TERROIR
DU **JAPON**

日本の郷土の食の宝
商談会

- JAPONAIS -

JETRO
Paris

- N°1 Kamada Foods International, Ltd**
鎌田商事株式会社
- N°2 Takefuseimen Co., Ltd.**
株式会社武生製麺
- N°3 Kinjirushi Sales Co., Ltd**
金印物産株式会社
- N°4 Sanpukunori Co.,Ltd**
三福海苔株式会社
- N°5 S Foods Ltd**
エスフーズ株式会社
- N°6 Mitoku Co., Ltd.**
株式会社ミトク
- N°7 IA-Foods Co., Ltd.**
株式会社アイエー・フーズ
- N°8 Kewpie Jyozo Co., Ltd.**
キューピー醸造株式会社
- N°9 GLOBAL EYE Co**
有限会社グローバルアイ
- N°10 WAKAZE Inc.**
株式会社WAKAZE
- N°11 MORIKAWA SHUZO Co., Ltd.**
盛川酒造株式会社
- N°12 MARUKOME Co., Ltd.**
マルコメ株式会社
- N°13 KAGOSHIMA TEA MARKET PLACE**
(株)鹿児島茶輸出研究所
- N°14 Kanja Sansho-en**
かんじゃ山椒園

日本は、南は亜熱帯、北は冷帯という幅広い気候をもち、
大小合わせて6000以上の島からなる島国です。

多様な気候と、豊かな漁場、肥沃な農地に恵まれて、
多種多様な農林水産物があります。各地の農林水産物は、
地元の加工技術と融合し、様々な伝統食品を産みだしました。

この商談会では、日本の各地から集まった、
珍しく魅力溢れる食品をご紹介します。
新しい日本の食の魅力を感じていただく機会になりますと幸いです。

JETRO Paris

N°1

Kamada Foods International, Ltd

鎌田商事株式会社

鎌田醤油はフランス革命の年1789年に創業し220年以上醤油を作り続けています。香りと風味に富んだ、醤油ベースの数々の商品を揃えています。エコロジーと風味維持のため、パッケージには遮光紙を使用。大きさは200mlから業務用サイズまであります。OEM生産への対応も可能です。

2-1-59 Irifune-cho, Sakaide-shi, Kagawa 762-8602 Japan

〒762-8602
香川県坂出市入船町2-1-59

TEL : +81 877-46-0024
FAX : +81 877-46-7300

koike@kamada.co.jp
<http://www.kamada.co.jp/global/>



Sauce de soja au dashi だし醤油

内容量: 200ml
保存方法: 常温
品質保持期間: 18ヶ月



だし醤油は、醤油に厳選したさば節・かつお節・昆布などの天然材料のだしをブレンドすることで、普通濃口醤油より25%減塩した風味豊かな商品です。日本ではじめてだし醤油を販売した、だし醤油のパイオニアである鎌田醤油の代表作です。



Sauce de soja au dashi végétarienne 精進だし醤油

内容量: 200ml
保存方法: 常温
品質保持期間: 12ヶ月



精進だし醤油は鰹節などの動物性たんぱくを使わず、昆布・きのこ・野菜からとっただしに淡口醤油を合わせ、梅肉、梅酒を合わせ旨味を引き立たせており、ベジタリアン・Veganの方も使える商品です。グルタミン酸ナトリウムやタンパク加水分解物などのうま味調味料は不使用です。



Sauce de soja ponzu ぽん酢醤油

内容量: 200ml
保存方法: 常温
品質保持期間: 12ヶ月



ぽん酢シリーズは醤油に日本独特の柑橘果汁をたっぷりとあわせています。ぽん酢醤油は、淡口本醸造特級醤油にすだち・ゆず・ゆこうとの果汁を配合しています。爽やかで新鮮な柑橘の香りと、丸みのある酸味を楽しめ、塩味と色を抑えてあるので、ピヨンやソースなどにも使いやすい商品です。



Sauce de soja au dashi ponzu だしぽん醤油

内容量: 200ml
保存方法: 常温
品質保持期間: 12ヶ月



だしぽん醤油は、本醸造醤油にかつお節・さば節・昆布からとっただしと、すだち・だいたいの果汁をバランス良く配合しています。だしを加えることで、酸味を抑えマイルドにし、コクの深い味になっています。



内容量: 200ml
保存方法: 常温
品質保持期間: 12ヶ月



Dashi blanc à base de sauce de soja claire à diluer 十倍白だし

かつお節・うるめいわし節・さば節・椎茸・昆布の天然材料の一番出汁に、追いがつおでさらに風味を高めた白だしです。淡口醤油を使い、醤油の比率を抑えてだし原料の風味とうま味を際立たせました。和食にあうのはもちろんのこと、フレンチのピヨンやソースに深みのある味を与えることができます。



Takefuseimen Co., Ltd. 株式会社武生製麺

高品質な蕎麦を作るため、自社で北海道と福井県においてそばの実の栽培、精選、乾燥を行っています。収穫した蕎麦の実は品質と香りを損なわないよう低温の倉庫で保管しております。

7-37 Makara-cho, Echizen-shi,
Fukui 915-0005 Japon

〒915-0005
福井県越前市真柄町7-37

TEL : +81 778-22-0272
FAX : +81 778-22-0271

takefu@ymail.plala.or.jp
<http://www.echizensoba.co.jp>



Soba (nouilles fraîches congelées) 業務用五割そばPC5-100

内容量: 100g×5
保存方法: 冷凍
品質保持期間: 12ヶ月

生産・製粉・製麺まで全て自社で行う麺は、福井県に伝わる越前そばの特徴である平打ち。乾燥の工程が無い生麺のため、独特のコシの強い食感と高い香りをもったそばに仕上がっています。出来上がったそばをそのまますぐに冷凍することで、食感、香り、味を出来立てのまま保っています。そば粉と小麦粉の割合が5:5の五割そば。使用時は冷蔵庫に1日おいて解凍し、生麺の柔らかい状態に戻してからご使用ください。



内容量: 200g
保存方法: 常温
品質保持期間: 24ヶ月

Echizen soba (nouilles sèches) 越前屋三代目の蕎麦(乾麺)

そばの実を加工し、麺の結合状態を強くすることで、食感の良いそばに仕上がっています。乾麺なので常温で2年の保存が可能です。そば粉と小麦粉の割合が5:5の五割そばは平打ちの麺で、冷たいそばにも温かいそばにもよく合います。和紙調のパッケージに毛筆の文字を使用し、日本らしさを表現しました。



内容量: 200g
保存方法: 常温
品質保持期間: 24ヶ月

Soba farine de sarrasin 100% (nouilles sèches) 乾麺十割そば

そばの実を加工し、麺の結合状態を強くすることでそば粉と水だけで仕上げた歯切れの良い十割そばです。

N° 3

**Kinjirushi Sales
Co., Ltd**
金印物産株式会社

Bettinastr. 30
60325 Frankfurt am Main
Germany

TEL : +49 69 9746 1268
FAX : +49 69 9746 1150

8e3xcu@kinjirushi.co.jp
<http://www.kinjirushi.co.jp/french/>



Wasabi râpé congelé すりおろしわさび

内容量: 200g
保存方法: 冷凍
品質保持期間: 360日

本わさびのみを主原料とし、マイナス196度の超低温すりおろし製法によりデリケートな本わさびの辛みと香りを封じ込みました。生わさびを擦った香りと繊維の食感がしっかり残っています。この商品をご利用いただくことで、いつでも新鮮なおろしたての本わさびの辛みと香りをお楽しみいただけます。



Haché de wasabi mariné congelé きざみわさび

内容量: 250g
保存方法: 冷凍
品質保持期間: 360日

本わさびの茎を醤油につけているため、わさびの香り・辛みだけでなく食感もお楽しみいただける商品になります。お寿司、刺身といった和食だけに留まらず、タルタルやグリルなどのお肉料理、サラダなどにも幅広くアクセントとしてご利用いただけるわさびになります。



Emincé de yuzu congelé きざみゆず

内容量: 100g
保存方法: 冷凍
品質保持期間: 240日

厳選された日本産柚子皮を粗く刻んだ商品。粗く刻んだ柚子皮は料理やカクテルのデコレーション・トッピングなど幅広くご利用いただけます。収穫時期が限られる柚子を通年で気軽に使えるお求めやすい商品としました。





Sanpukunori Co.,Ltd 三福海苔株式会社

世界有数の干満の差を誇り、多くの河川から豊富なミネラルが流れ込む有明海は、海苔を育てるのに非常に適した環境です。有明海の手苔は、干潮時には太陽の光を浴び、満潮時には海からの豊富な栄養分を吸収しながら育ちます。このような恵まれた環境で養殖された佐賀手苔を厳選して作る商品は、柔らかく香り高く芳醇な味わいの手苔となります。

1672 Inuido, Kawasoe-machi,
Saga-shi, Saga 840-2212 Japon

〒840-2212
佐賀県佐賀市川副町犬井道1672

TEL : +81 952-45-0039
FAX : +81 952-45-7629

info@noridouraku.com
http://www.noridouraku.com



内容量: 20g
保存方法: 常温
品質保持期間: 9ヶ月

Kôriboshi (Efflochés de Nori) 佐賀の手苔 香味干し

佐賀手苔を、収穫してきたそのままの状態乾燥し、焙煎した商品です。細胞を傷めない乾燥法により、板手苔より高い香り、しっかりしたうま味を引き出しました。板手苔には無い食感、独特の形状と味・香りをもつ「香味干し」は、オリーブオイルとの相性も良く、サラダやアミューズブッシュにも使いやすい、今までにない新しいタイプの手苔です。



内容量: 全型10枚入
(約30g程度)
保存方法: 常温
品質保持期間: 9ヶ月

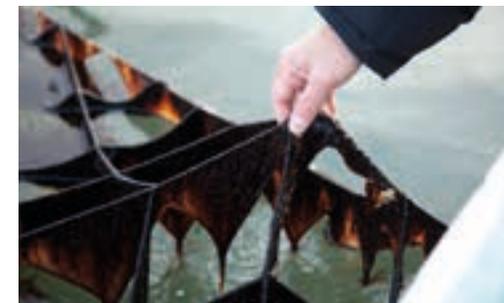
風味と口の中でのとろけ具合も良く、佐賀手苔の持つ美味しさを楽しめる寿司に最適な手苔です。

Yaki Nori 焼きの手苔

内容量: 全型10枚入
(約30g程度)
保存方法: 常温
品質保持期間: 9ヶ月



有明海で育まれた手苔の中から香り高い手苔を厳選し、遠赤外線を使い一枚一枚焼き上げ香りをたたせました。





S Foods Ltd エスフーズ株式会社

Thomas – Wimmer – Ring.7 ,
80539, Munich , Germany

TEL : +49 89 2422 3826
FAX : +49 89 2422 3828

oya@wagyu-master.eu
www.wagyu-master.eu



Faux-filet (Entrecôte) de bœuf Wagyu 和牛サーロイン

保存方法: 冷蔵
品質保持期間: 40日

そのサイズと形から、ステーキに最も適しているといわれる最高部位です。きめ細かく柔らかく、ジューシーな霜降りが多い部位になります。



Filet de bœuf Wagyu 和牛フィレ

保存方法: 冷蔵
品質保持期間: 40日

風味、柔らかさ、脂の甘み、どれをとってもトップクラスの部位です。最も厚みがあり、霜降りが美味しい部分です。



Tranche de bœuf Wagyu 和牛ウチモモ

保存方法: 冷蔵
品質保持期間: 40日

ウチモモは、赤みの質が良く、柔らかく、ステーキなどにも人気ですが、それだけでなく様々な料理に適する万能な部位です。



**Mitoku
Co., Ltd.**
株式会社ミトク

Tamachi Nikko Building
5-29-14 Shiba, Minato-ku,
Tokyo 105-0014 Japan

〒108-0014
東京都港区芝5-29-14田町日エビル

TEL : +81 3-5444-6701
FAX : +81 3-5444-6702

export@mitoku.co.jp
<http://www.noridouraku.com>



内容量: 150ml
品質保持期間: 24ヶ月

**Sauce soja bio sans gluten
(Tamari)**

有機グルテンフリー醤油(たまり)

日本のたまり醤油の主産地である東海地方で1872年から作られている、昔ながらの技法でじっくり18ヶ月かけて木桶で熟成させた贅沢なたまりです。たまり醤油は、一般的な醤油よりも大豆の使用量が非常に多いため、大豆タンパク質由来のうまみ成分が非常に豊富で濃厚な味わいをもっています。まろやかで熟成された深い味わいをご賞味下さい。
※グルテンフリー、有機、コーシャー認証取得済み。



内容量: 300g
品質保持期間: 24ヶ月

**Miso rouge de riz complet
bio non pasteurisé**

有機玄米味噌 生 赤

厳選された有機のNON-GM大豆と戸隠連峰の伏流水、塩、そして、玄米麹というシンプルな4つの原材料のみを使い、じっくりと熟成させた味わい深い赤味噌。微生物たちが営む発酵のちからを借りて、つくり手が精魂を込め、時間をかけて育んだ生味噌です。
※有機、コーシャー認証取得済み。



内容量: 30g
品質保持期間: 24ヶ月

**Pâte de wasabi bio
有機わさびペースト**

有機の本わさびの葉、茎、根全てを使ったわさびペースト。使いやすく、保存しやすいチューブ入り商品。わさびには、消化吸収の促進や、生魚の臭みや菌やカビの増殖の抑制などの役割があると言われています。
※有機、保存料、着色料不使用。





**IA-Foods
Co., Ltd.**
株式会社
アイエー・フーズ

152 Nanjai, Tomioka-shi,
Gumma 370-2464 Japan

〒370-2464
群馬県富岡市南蛇井152

TEL : +81 274-70-5005
FAX : +81 274-67-4303

ia-sales1@ia-foods.com
<http://ia-foods.com>



Nouilles de konjac (type ramen)

こんにゃく製麺(らーめんタイプ)

内容量: 180g
品質保持期間: 9ヶ月

米粉を配合した、こんにゃく麺のラーメンタイプです。100gあたり12Kcalと低カロリー、低糖質、グルテンフリー。

弊社独自の配合により蒟蒻独特の臭いが控えめで、さっと水洗いするだけでも使用でき軽く茹でると匂いは全く気にならなくなります。米粉を配合する事により、もっちりとした食感に仕上げております。味染みの良い平麺を採用しました。焼きそばやスープ、パスタ等、様々な調理方法で使用出来ます。通常の麺とは違い、水分を吸収して柔らかくなることはありません。



Nouilles de konjac (type udon)

こんにゃく製麺(うどんタイプ)

内容量: 180g
品質保持期間: 9ヶ月

米粉を配合した、こんにゃく麺です。100gあたり14Kcalと低カロリー、低糖質、グルテンフリー。

弊社独自の配合により蒟蒻独特の匂いが控えめで、さっと水洗いするだけでも使用でき、軽く茹でると匂いは全く気にならなくなります。米粉を配合する事により、もっちりとした食感に仕上げております。たれの絡みが良い四角い麺線を採用しました。サラダやスープ、パスタ等、様々な調理方法で使用出来ます。通常の麺とは違い、水分を吸収して柔らかくなることはありません。



N° 8

**Kewpie Jyozo
Co., Ltd.**

キューピー醸造
株式会社

Sengawa Kewport,
2-5-7, Sengawa-Cho, Chofu-Shi,
Tokyo 182-0002 Japon

〒182-0002 東京都調布市仙川町
2-5-7 仙川キューポート

TEL : +81 3-5384-7672
FAX : +81 3-5384-7802

akira_akazawa@kewpie-jyozo.co.jp
<http://www.kewpie-jyozo.co.jp/>



内容量: 20L
品質保持期間: 12ヶ月

Vinaigre de riz Kewpie Hatsune

キューピー醸造 初音(米酢)

米の甘味とコクを生かした、クセが少なくすっきりとした酸味の米酢です。寿司にはもちろんの事、魚の酢締めなど様々な用途に広く利用されております。

※NON-GMO、グルテンフリー、日本製



内容量: 20L
品質保持期間: 12ヶ月

Vinaigre de riz Kewpie Harukoma

キューピー醸造 春駒(米酢)

本商品は、米酢に酒粕から作った赤酢を加えることで旨味とコクを深め、原料に米をたっぷり使うことで、天然の糖分やアミノ酸を多く含む上質な仕上がりを実現しました。米酢の特徴である旨味と酸味のまろやかさが深まった商品で、一度試すとその違いがはっきりとわかります。本商品は寿司飯に最適なのももちろんのこと、米酢の個性であるそのまろやかな酸味と旨味は、和食に留まらない様々な料理に活用が可能です。

※グルテンフリー、日本製



内容量: 1L
品質保持期間: 12ヶ月

Sauce au sésame grillé à point Kewpie

キューピー 深煎りごまドレッシング

日本からの輸出量が一番多いドレッシングです。すりたての深煎りごまを配合しており、豊かな香りと味わいが特徴です。

サラダはもちろん、茹で野菜のディップソース、冷やし麺のタレ、しゃぶしゃぶのつけダレなどとしても使える汎用性の高い商品です。

※NO MSG ADDED、酸化防止剤不使用、日本製



GLOBAL EYE
Co
有限会社
グローバルアイ

26-30 Onishi-machi, Tsuruoka-shi,
Yamagata 997-0831 Japon

〒997-0831
山形県鶴岡市大西町26番30号

TEL : +81 235-25-4141
FAX : +81 235-25-6364

michiko.i@adagio.ocn.ne.jp
<http://www.globaleyeye-yamagata.jp/>



Umami-dashi 48
旨味だし48

内容量: 60g (10g × 6)
保存方法: 常温
品質保持期間: 12ヶ月



日本海(庄内浜)で漁獲された飛魚の焼き干しに昆布、椎茸を加え、更に米麴で旨味を引き出したうま味だしです。使いやすいパックタイプの調味料です。上品な旨味とコクが特徴で、ブイヨンなどに使うと味に深みが出ます。



Boisson en poudre
d'edamame
枝豆飲料粉末

内容量: 75g
保存方法: 常温
品質保持期間: 12ヶ月

山形県鶴岡市特産のただちや豆を使用した粉末飲料。水やお湯を加えてお召し上がり下さい。



N° 10

WAKAZE
Inc.
株式会社
WAKAZE

Marikanishikan 201,
5-22 Suehiro-machi, Tsuruoka-shi,
Yamagata 997-0015 Japon

〒997-0015
山形県鶴岡市末広町 5-22
マリカ西館201号

TEL : +81 50-3551-5603
FAX : +81 236-06-5324

operation@wakaze.jp
http://wakaze.jp



WAKAZE



ORBIA LUNA
オルビア ルナ

内容量: 500ml
品質保持期間: 12ヶ月
アルコール度数: 15%

白ワイン樽熟成による風味と香りをもった日本酒です。
貴醸酒特有の濃密な甘みとコクが感じられる口当たり、
白麴由来のクエン酸が甘味とうまくバランスした
爽やかな後味が楽しめます。



ORBIA SOL
オルビア ソル

内容量: 500ml
品質保持期間: 12ヶ月
アルコール度数: 14%

高温山廃一段仕込みという世界にも稀にみる
造り方が、上質なナッツにも似た香りと、赤ワイン
樽熟成によるフルーティーな香りを生み出しました。
フレッシュな酸味の口当たりと、適度な甘味との
バランスが特徴的です。





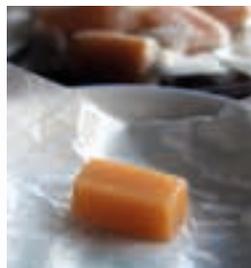
**MORIKAWA
SHUZO
Co., Ltd.**
盛川酒造株式会社

44 Harahata, Yasuura-cho, Kure-shi,
Hiroshima 737-2506 Japon

〒737-2506
広島県呉市安浦町原畑44番地

TEL : +81 823-84-2002
FAX : +81 823-84-7006

info@morikawa-shuzo.com
http://morikawa-shuzo.com/



内容量: 250g
品質保持期間: 18ヶ月
保存方法: 冷蔵
アルコール度数: 8%

Saké Kasu (Pâte de lie de saké)
地酒「白鴻」の酒粕ペースト

酒粕は、日本では昔から料理の隠し味として利用されてきた発酵食品です。これまで酒粕は冷凍しないと年間を通して保存することができませんでした。

しかし、2017年春に広島県食品工業センターが、酒粕に酵素を加える技術を開発し、酒粕の非加熱、冷蔵長期保存を可能にしました。この技術を利用して生まれたのが、酒粕の風味をしっかり保ち、料理に使いやすく、添加物不使用の『酒粕ペースト』です。

天然の極軟水で仕込まれた純米吟醸の酒粕をペースト状に加工したこの商品は、肉や魚の風味づけ、ソースの隠し味、お菓子に香り・風味・なめらかさを加えるなど、様々な料理に応用が可能な全く新しい商品です。



内容量: 720ml
アルコール度数: 15.5%

**Saké Hakuko Junmai
Yodanjikomi <Label rouge>**
白鴻 四段仕込み純米酒 赤ラベル

モロミを搾る直前に、米と米麴で造った甘酒を添加して旨味を残す「甘酒四段仕込み」で醸した、やや甘口の純米酒。「IWC (インターナショナルワインチャレンジ) 2014」のSAKE部門GOLDメダル受賞など、2016年まで4年連続 IWCでメダル受賞。



内容量: 500ml
アルコール度数: 10%

**Umeshu Hakuko
Tsuyahada <Label noir>**
白鴻 艶肌梅酒 黒ラベル

一般的な梅酒とは異なり日本酒から造った梅酒です。広島県産の梅と天然の極軟水で仕込んだ吟醸酒を使用し、5年熟成させた旨味のある梅酒です。



N° 12



MARUKOME
Co., Ltd.
マルコメ株式会社

1-34-7 Takadanobaba, Shinjuku-ku,
Tokyo 169-8580 Japan

〒169-8580
東京都新宿区高田馬場1-34-7

TEL : +81 3-5285-0111
FAX : +81 3-5285-3208

info_international@marukome.co.jp
www.marukome-english.com



内容量: 200g
品質保持期間: 9ヶ月

Poudre de miso biologique au dashi
Poudre de miso biologique au dashi
végétarien

有機粉末みそ 合わせだし、野菜だし

有機味噌をフリーズドライにして粉末化しました。粉末なので、味噌汁はもちろんのこと、炒め物や和え物などの調味料としての使い勝手が非常に良い商品です。おみそ汁なら1個で約25杯を作ることができます。

合わせだしにはだしはかつおと昆布のだしを使用。野菜だしは、動物性食品不使用なので、ベジタリアンの方にもお楽しみ頂けます。



内容量: 200g
品質保持期間: 12ヶ月

Kôji au sel
(pâte de riz malté)
プラス糀 生塩糀

糀菌は、味噌や醤油、酒など日本の発酵食品に欠かせないものです。デンプン、たんぱく質、脂肪を分解する酵素を作るので、栄養素を消化・吸収しやすくしたり、うま味を生み出したり、食物を軟らかくします。米をこの糀菌で発酵させたものが「糀」で、これに塩と水を混ぜた(ピュレのような)ものが塩糀。酵素が活きたまま(活性状態)で入っている調味料なので、塩味のほか自然の甘味もうま味(アミノ酸)もたっぷり。さらに生きた酵素が食材を柔らかく美味しく深い味わいにしてくれます。肉や魚を塩糀に漬けた後に火を通すと柔らかくふっくらと仕上がります。また、食材の下ごしらえ・味つけにも塩の代わりに使えます。



内容量: 430g
品質保持期間: 12ヶ月

Miso liquide
(Sans ajout d'assaisonnement chimique)

液みそ料亭の味 化学調味料無添加

長期天然醸造みそ、信州米みそ、中京豆みそ、白みその4種のみそを合わせ、だしは北海道の昆布、焼津の鰹節の合わせだしになっています。液状のためすぐに溶け手間なく簡単におみそ汁が作れます。また、他の調味料とも合わせやすく、各種料理にも幅広くお使いになれます。





KAGOSHIMA TEA MARKET PLACE

(株)鹿児島茶輸出研究所

3-73-1 Kōtokujidai, Kagoshima-shi,
Kagoshima 891-0103 Japan

〒891-0103
鹿児島県鹿児島市皇徳寺台3-73-1

TEL : +81 90-3417-4589
FAX : +81 99-264-3195

shim@kagoteam.co.jp
http://kagoteam.co.jp



Gyokuro biologique 有機玉露

■ 内容量: 要望にあわせて対応可能
品質保持期間: 24ヶ月

玉露は、日光を遮る栽培方法で手間をかけて育てられるため、『最高級の緑茶』と呼ばれています。遮光栽培のため、普通の緑茶よりも渋み成分のタンニンが少なく、まろやかで、深いこくとうま味、独特の香りを持っています。有機栽培が難しいと言われる玉露ですが、鹿児島茶輸出研究所の玉露は有機。時間の経過とともに熟成しさらに美味しくなる特徴ももっています。



Matcha biologique (Qualité cérémonial) 有機抹茶

■ 内容量: 要望にあわせて対応可能
品質保持期間: 開封後なるべく早く消費

抹茶の原料となる有機の碾茶を冷蔵保存し、注文を受けてから挽くなど、フレッシュな状態の抹茶を供給するために品質管理を徹底しています。苦みとうま味の絶妙なバランスと、鮮やかな香りをお楽しみください。



Matcha (Qualité culinaire) 抹茶

■ 内容量: 要望にあわせて対応可能
品質保持期間: 開封後なるべく早く消費

料理、菓子、抹茶ラテなどに気軽に使えるよう、品質と手ごろな価格を両立した商品です。業務用に大量供給可能。





Kanja Sansho-en かんじゃ山椒園

「ぶどう山椒」発祥の地で、山椒の生産量日本一の和歌山県。山間にある「かんじゃ山椒園」では、時期ごとに異なる味の特徴を生かすため、複数の収穫期に分けて、手摘みで収穫します。収穫後は、原料の状態に合わせた乾燥、手作業での枝などの異物除去など、手間暇をかけて山椒の魅力を引き出します。

129 Miyagawa, Aridagawa-cho,
Arida-gun, Wakayama 643-0512
Japan

〒643-0512
和歌山県有田郡有田川町宮川129

TEL : +81 737-25-1315
FAX : +81 737-23-7980

nagaoka@sansyou-en.com
<http://www.sansyou-en.com>



内容量: 6g
保存方法: 常温
品質保持期間: 12ヶ月

Baies de sanshō séchées (sans tige ni grain) 乾燥粒山椒M (枝種無し)

ぶどう山椒を、一般的な収穫期より1ヶ月以上早く収穫し乾燥することで、ソフトな辛みと、柑橘類特有の甘くて爽やかな香りを引き出した「かんじゃ山椒園」オリジナル商品です。爽やかで瑞々しい特有の挽きたての香りを生かすため粉にせず、粒のまま袋につめました。魚や肉料理はもちろんパスタやサラダ等にも良く合います。



内容量: 4g
保存方法: 常温
品質保持期間: 12ヶ月

Poudre de poivre sanshō cueilli à la main 手摘み白挽き粉山椒

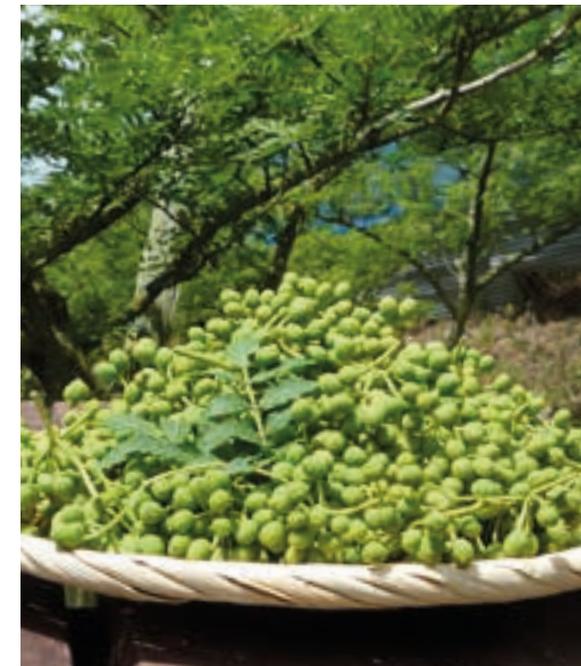
手摘み山椒の青みを残し乾燥し、香り、辛味、薬効成分が一番多いと言われる果皮部のみを石臼で挽きました。臼で挽くと高温にならず、風味が劣化しないので、鮮やかな緑色と痺れるような辛味、挽きたての鮮烈な香りをもった商品となっています。



内容量: 40g
保存方法: 常温
品質保持期間: 12ヶ月

Sanshō cuit à l'eau 山椒水煮

生の山椒は、爽やかな香りと辛みで、実を丸ごと食べられます。収穫期が1週間と限られている生の山椒を塩水で茹でたこの商品は、乾燥山椒とはまた違う、爽やかな食味をお楽しみ頂けます。魚や肉、パスタ、ドレッシングのアクセントなど様々な用途で使うことができます。



JETRO

Paris

27, rue de Berri 75008 Paris FRANCE
Tel: +33 1 42 61 27 27 Fax: +33 1 42 61 19 46
food-prs@jetro.go.jp