

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

調味料 1874

Peppers -胡椒-



①ベンジャ産ホワイトペッパー

	ページコード	外寸	商品コード	価格
70g缶	TE0007-01	5-1874-0101	55×55×H 80	2224790 ¥3,250
250g袋	TE0013-02	5-1874-0102	185×90×H295	2224800 ¥6,500

コショウ科 コショウ属
●「胡椒の主産」と称されており、そのチーズを思わせるノートとメンソールのアロマが特別な味わいを生み出し、シンフォニーを奏でます。
オススメ料理 チーズ料理、ローストチキン



③レッドロングペッパー

	ページコード	外寸	商品コード	価格
30g缶	TE0013-01	5-1874-0301	55×55×H 80	2224890 ¥3,750
250g袋	TE0014-02	5-1874-0302	185×90×H295	2224900 ¥14,000

コショウ科 コショウ属
●ボルネオ国立公園の北方で採取されるとも希少なロングペッパーです。その甘やかな香りとはいく対に、力強い辛味が特徴です。
オススメ料理 生ハム、クスクス、グラムチャウダー

The usuals spices -日常使いのスパイス-



⑤トンカビーンズ

	ページコード	外寸	商品コード	価格
50g缶	TE0018-01	5-1874-0501	55×55×H 80	2224940 ¥3,750
250g袋	TE0018-04	5-1874-0502	185×90×H295	2224960 ¥10,000

マメ科 トンカマメ属
●アマゾンで採取することの出来るマメ科植物の種子です。とても華やかなバニラやキャラメルの香りを感じさせます。
オススメ料理 パナイスクリュー、クリームブリュレ、カフェオレ



⑦クローブ

	ページコード	外寸	商品コード	価格
50g缶	TE0079-01	5-1874-0701	55×55×H 80	2225420 ¥3,000
250g袋	TE0079-02	5-1874-0702	185×90×H295	2225430 ¥9,000

フトモモ科 フトモモ属
●クローブはバニラの様な香りと爽やかな風味は、古くはメソポタミア文明の時代から今日まで世界中で愛されています。
オススメ料理 プラウニー、ラムシチュー、グリューワイン

Salts -塩-



⑧砂漠塩 (結晶塩)

	ページコード	外寸	商品コード	価格
45g缶	TE0011-01	5-1874-0801	55×55×H 80	2224860 ¥3,000
250g袋	TE0011-02	5-1874-0802	185×90×H295	2224870 ¥6,750

●エジプトの砂漠で採れる「世界一美しい」と称されるこの塩は、7000万年前の海水のミネラルを残したまま結晶化された天然のお塩です。
オススメ料理 カルパッチョ、ステーキ、焼き魚



②ヴィチベリフェリペッパー

	ページコード	外寸	商品コード	価格
50g缶	TE0009-01	5-1874-0201	55×55×H 80	2224830 ¥3,500
250g袋	TE0009-02	5-1874-0202	185×90×H295	2224840 ¥7,000

コショウ科 コショウ属
●チールエグノティックでは一番人気。食材に深みを与えるその森林の香りは、世界中のシェフを魅了します。
オススメ料理 アサリの白ワイン蒸し、チョコレートボンボン



④ブラックロングペッパー (ティミズペッパー)

	ページコード	外寸	商品コード	価格
35g缶	TE0014-01	5-1874-0401	55×55×H 80	2224910 ¥3,250
250g袋	TE0014-02	5-1874-0402	185×90×H295	2224920 ¥7,000

コショウ科 コショウ属
●このエチオピアのブラックロングペッパー (ティミズペッパー) は非常に強いピーチや炭の香りを放ちます。
オススメ料理 パーベキュー、豚肉のリエット、ピッツァ

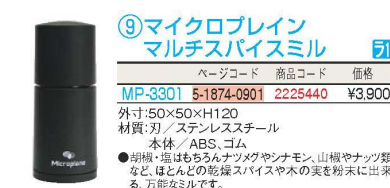


⑥ジュニバーベリー

	ページコード	外寸	商品コード	価格
40g缶	TE0076-01	5-1874-0601	55×55×H 80	2225360 ¥2,750
250g袋	TE0076-02	5-1874-0602	185×90×H295	2225370 ¥3,750

ヒノキ科 ビャクシン属
●約3000年前よりブラックペッパーの代替品として使用されてきました。ジンの香りの元としても有名です。
オススメ料理 ラム肉の赤ワイン煮込み、チキンのビール煮込み

推奨スパイスミル



⑨マイクロブレイン
マルチスパイスミル

	ページコード	商品コード	価格
MP-3301	5-1874-0901	2225440	¥3,900

外寸:50×50×H120
材質:刃 / ステンレススチール
本体 / ABS、ゴム
●胡椒・塩はもちろんナツメグやシナモン、山椒やナッツ類など、ほとんどの乾燥スパイスや水の実を粉末に出来る、万能なミルです。

以下のスパイスは、
マイクロブレイン マルチスパイスミルの
使用を推奨しております。



⑨以外の商品は



81 棚・作業台

82 洗浄ラック・バスボックス・

83 カート・台車

76 卓上小物

77 メニュー・卓上サイン

78 福祉・養育用品

79 店舗用品・インテリア

80 店舗用品・防災用品