

Catalogue No.
20692-1895

1895 調味料

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

73 和・洋・中食器

74 卓上鍋・焼物用品

75 料理演出用品

76 卓上小物

69 ジュテナー・かき氷

70 カトラリー・箸

71 グラス・酒器

72 ワイン・バー用品



Terre Exotique
Civilisations et Gastronomie

世界のスパイス
テールエグゾティック

冒険の始まり

香りへのこだわり

テールエグゾティックは、エルワン・ド・ケロスによって創設されました。ブルトン生まれの彼ですが、カメルーンのベンジャでペッパー農園と出会って以来、スパイスを探し求めて世界中を飛び回って旅をしています。以来、テールエグゾティックは高品質、独創性、美食の創造性を求めて、様々なスパイスを幅広く展開しています。これらのスパイスはプロフェッショナルたちはもちろん、料理好きの皆様の手によって、その一皿において香りを開花させ、食事の空間をより一層彩ります。

テールエグゾティックのスパイスは、世界中のシェフからその圧倒的な香り高さで愛され続けています。その秘密は、収穫したてのスパイスをお客様のもとへいち早くお届けするということです。日本の市場に出回っているスパイスの多くは、収穫してから3~4年以上経っているため香りがとんでしまっているものが多いです。テールエグゾティックはその年に収穫されたものをお届けすることによって、乾燥品なのにまるでフレッシュそのものの香りや味わいをお楽しみいただけるのです。

Rare berries - 稀少なスパイス -

このページの全商品は 軽減税率

味の強さ★★
1gあたり約60粒
アロマノート
レモン、グレープフルーツ、
トロピカルフルーツ

①ティモールペッパー

ページコード	外寸	商品コード	価格
40g缶 TE0002-01	6-1895-0101 55×55×H 80	2224770	¥3,000
250g袋 TE0002-02	6-1895-0102 185×90×H295	2224780	¥7,500

ミカン科 サンショウ属
●ネパールで収穫されている、レモンやグレープフルーツのフレッシュな香りが特徴の稀少な山椒の一種です。
オススメ料理 麻婆豆腐、アクアパッツァ、オマール海老

味の強さ★
1gあたり約20粒
アロマノート
レモンバーベナ、
海、潮のニュアンス

②バーベナペッパー

ページコード	外寸	商品コード	価格
60g缶 TE0008-01	6-1895-0201 55×55×H 80	2224810	¥3,500
250g袋 TE0008-02	6-1895-0202 185×90×H295	2224820	¥9,250

クスノキ科 ハマビワ属
●レモンバーベナをその名前の由来としており、ベトナムの山々で主に収穫される稀少なスパイスです。
オススメ料理 生牡蠣、野菜炒め、フルーツのコンポート

味の強さ★★★★★
1gあたり約20粒
アロマノート
ブルーベリー、ストロベリー、
ローズマリー

③タスマニアペッパー

ページコード	外寸	商品コード	価格
40g缶 TE0010-01	6-1895-0301 55×55×H80	2224850	¥3,750

シキミドキ科 タスマニア属
●タスマニア北部の綿帯雨林の丘の上で収穫されます。優しい甘みの後に、すぐに表れるキレの良い辛みが特徴です。
オススメ料理 ローストビーフ、サーモンのカルパッチョ

味の強さ★★★
1gあたり約17~18粒
アロマノート
八つ橋、干し葡萄、
ブラウンシュガー

④シナモンペッパー

ページコード	外寸	商品コード	価格
40g缶 TE0044-01	6-1895-0401 55×55×H 80	2225110	¥3,000
250g袋 TE0044-02	6-1895-0402 185×90×H295	2225120	¥6,500

クスノキ科 ニッケイ属
●シナモンの木になる木の葉の一種です。通常のシナモンの樹皮と比べて、穏やかな甘みとしっかりした香りが特徴です。
オススメ料理 フォアグラ、ブータンワール、リンゴのコンポート



●このカタログに掲載されている価格は、2026年6月1日現在のものです。税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。