

ようこそ、あなたが知らない  
スパイスの新しい世界へ。

### 冒険の始まり Starting the adventure

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、カメルーンのベルジャでベ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。

### 新鮮な香りの秘密

The secret of fresh aroma

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たのしみいただけるのです。



## Terre Exotique

*Civilisations et Gastronomie*



Official HP



Instagram



## Terre Exotique

*Civilisations et Gastronomie*

輸入総合代理店

株式会社デニオ総合研究所

東京都港区赤坂7-6-38 アルファベイトセブン3F  
TEL.03-6450-5711 / HP.www.terreexotique.jp  
Mail. terreexotique@deniau.jp

# Peppers - Les Grands Crus

## フリーズドライグリーンペッパー

Freeze-dried green pepper  
成熟する前に収穫され、塩漬にされてからフリーズドライにしています。辛みや清涼感だけでなく、塩味も感じられるのが特徴です。

- コショウ科 コショウ属
- 味の強さ:★★★★★☆☆
- アロマノート: 磯、毛皮、木材
- 1gあたり:約120粒
- 原産国:マダガスカル



オススメ料理: 鹿肉のロースト、野菜のピクルス、チョコレート

## フレッシュグリーンペッパー塩漬け

Green pepper fresh and salted  
実が成熟する前に手摘みで収穫し塩漬けることで、香りと余韻が長続きする胡椒になりました。そのフルーティな香りが、お料理の味わいを引き立たせます。

- コショウ科 コショウ属
- 味の強さ:★★★★★☆☆
- アロマノート: 磯、毛皮、木材
- 1gあたり:約20粒
- 原産国:カンボジア



オススメ料理: 野菜のピクルス、レバーペースト、ハンバーグ

## クベブペッパー

Cubebe pepper  
インドネシアのジャワ島で収穫でき、その穏やかな味わいはヨーロッパでも非常に人気を誇ります。サビネンという成分を含むため、森林浴効果やリラックス効果も期待できるでしょう。

- コショウ科 コショウ属
- 味の強さ:★★★☆☆☆☆
- アロマノート: コーヒー、クローブ、ミント
- 1gあたり:約17~18粒
- 原産国:インドネシア



オススメ料理: ジャム、フォアグラ、コンソメスープ

## ブラックロングペッパー(ティミズペッパー)

Timiz pepper  
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)は非常に強いタバコや炭の香りを放ちます。

- コショウ科 コショウ属
- 味の強さ:★★★★☆☆☆☆
- アロマノート: ピート香、炭、錠剤
- 1gあたり:約2本
- 原産国:エチオピア



オススメ料理: パーベキュー、豚肉のリエット、ピッツァ

## ヴァイチペリフェリペッパー

Voatsiperify pepper  
テルエグゾチックで一番の人気商品。食事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ています。

- コショウ科 コショウ属
- 味の強さ:★★★★☆☆☆☆
- アロマノート: 森の香り、シトラス、ジュンパーベリー
- 1gあたり:約30粒
- 原産国:マダガスカル



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

## マラバール産ブラックペッパー

Black Malabar pepper  
インドのケララ地方で収穫される長い歴史を持つペッパーです。レモンの皮のような酸味とロースト香、メンゲのような甘さがあります。

- コショウ科 コショウ属
- 味の強さ:★★★★☆☆☆☆
- アロマノート: メンゲ、ウッディ、ロースト
- 1gあたり:約30粒
- 原産国:インド



オススメ料理: ローストアスパラガス、ホタテのカルパッチョ、レモンパイ

## ベンジャ産ブラックペッパー

Black penja pepper  
2013年にアフリカ大陸で初めてIGP(地理的表示保護)を取得したベンジャ産ペッパー。赤ワインのタンニンを思わせるような酸味が感じられます。

- コショウ科 コショウ属
- 味の強さ:★★★★☆☆☆☆
- アロマノート: クスノキ、革、お香
- 1gあたり:約35粒
- 原産国:カメルーン



オススメ料理: バイナッブルソテー、シェールチーズ、イチジクジャム

## ベンジャ産ホワイトペッパー

White penja pepper  
「胡椒の王様」と称され、動物的な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ています。2014年にアフリカ大陸の商品初のIGPを取得。

- コショウ科 コショウ属
- 味の強さ:★★★★☆☆☆☆
- アロマノート: 獣臭、メンソール
- 1gあたり:約40粒
- 原産国:カメルーン



オススメ料理: チーズ料理、ローストチキン

## レッドロングペッパー

Long pepper Red  
ゴール国立公園の北方で採取されるとても希少なロングペッパーです。そのカカオやトンカ豆の素晴らしい香りは、甘やかなお料理だけでなく、塩味との組み合わせでもハーモニーを奏でます。

- コショウ科 コショウ属
- 味の強さ:★★★★☆☆☆☆
- アロマノート: 生ハム、カカオ、トンカ豆
- 1gあたり:約1本
- 原産国:カンボジア



オススメ料理: 生ハム、クスクス、クラムチャウダー

# Rare berries

## パッションペッパー

Passion berry

エチオピアの1500メートルから2000メートルの高地で収穫されます。名前の由来は、このフルーティーでベジタブルな香りが想像させるパッションフルーツです。

- ミカン科 ヘンルーダ属
- 味の強さ:★★★☆☆☆☆
- アロマノート: パッションフルーツ、桃
- 1gあたり:約30粒
- 原産国:エチオピア



オススメ料理: パニライス、カルボナーラ、魚のオープン焼き

## バーベナペッパー

Verbena berry

レモンバーベナをその名の由来としており、ベトナムの高さ700メートルから2300メートル以上の山々で主に収穫されます。台湾マーガオと同品種です。

- クスノキ科 ハマビワ属
- 味の強さ:★★☆☆☆☆☆☆
- アロマノート: レモンバーベナ
- 1gあたり:約20粒
- 原産国:ベトナム



オススメ料理: 生牡蠣、野菜炒め、フルーツのコンポート

## シナモンペッパー

Cinnamon berry

シナモンペッパーは、シナモンの木より収穫される木の果実の一種です。通常のシナモンの樹皮と比べて、その甘みはより穏やかで、香りがしっかりとおり、わずかに辛みも感じられます。

- クスノキ科 ニッケイ属
- 味の強さ:★★★☆☆☆☆
- アロマノート: 八角、干し茱萸
- 1gあたり:約17~18粒
- 原産国:中国



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

## ティムールペッパー

Timur berry

ネパールの山で農民たちによって収穫されている希少な山椒の一種です。レモンやグレープフルーツのフレッシュな香りや黄色い花々、ウッディな深みのあるアロマも楽しむことができます。

- ミカン科 サンショウ属
- 味の強さ:★★☆☆☆☆☆☆
- アロマノート: グレープフルーツ、レモン、トロピカルフルーツ
- 1gあたり:約6粒
- 原産国:ネパール



オススメ料理: 麻婆豆腐、アックアパツァ、オマール海老

## バタックペッパー

Batak berry

インドネシアスマトラ島のバタック地方原産で1500メートル以上の高地で主に収穫されます。現地では毎日のお料理に使用されており、デザートから生食まで幅広くご利用頂けます。

- ミカン科 サンショウ属
- 味の強さ:★★★★☆☆☆☆
- アロマノート: ほうじ茶、みかん、スモーク香
- 1gあたり:約70粒
- 原産国:インドネシア



オススメ料理: 豚の角煮、鴨のロース、チョコレートムース

## マクケーンペッパー

Ma Khaen berry

ラオスの500メートルから1500メートルの高地で収穫され、その土地の民からは「森の贈り物」と称されています。ラオス料理には欠かせない香辛料で、みかんとうじ茶の香りがします。

- ミカン科 サンショウ属
- 味の強さ:★★★☆☆☆☆
- アロマノート: ほうじ茶、みかん、スモーク香
- 1gあたり:約70粒
- 原産国:ラオス



オススメ料理: 焼き鳥、チキンカレー、チキンソテー

## チロエペッパー

Chiloe berry

チリのチロエ島の多雨林にある25メートルにもなる木から収穫されます。時間差で表れるピリとした辛さが特徴です。

- シキモド科 ドリミス属
- 味の強さ:★★★★★☆☆
- アロマノート: バルサミク、バンデビス、ドライトマト
- 1gあたり:約20粒
- 原産国:チリ



オススメ料理: フルーツサラダ、カクテルシュリブ

## タスマニアペッパー

Tasmanian pepperberry

タスマニアの北部の熱帯雨林の丘の上で収穫することが出来ます。非常に強力な抗菌作用や抗酸化活性の効能も期待されており優しい甘みの後に、すぐに表れるキレの良い辛みが特徴的です。

- シキモド科 タスマニア属
- 味の強さ:★★★★★☆☆
- アロマノート: プルーベリー、ストロベリー、ローズマリー
- 1gあたり:約20粒
- 原産国:オーストラリア



オススメ料理: ローストビーフ、サーモンのカルパッチョ

## メギの実

Barbery

フルーティーな酸味が印象的なこの果実は、イランで伝統的にお料理に使用されており、甘やかなデザートに振りかけることで効果を発揮します。バターで炒めて使用するのもオススメです。

- メギ科 メギ属
- 味の強さ:★★★☆☆☆☆
- アロマノート: クコの実、クランベリー、キャラメル
- 1gあたり:約15個
- 原産国:イラン



オススメ料理: プランマンジェ、ベリーソース、トマトコンフィ

# Powders

## みかんパウダー ビオ

Mandarin powder bio

みかんそのまのフレッシュ感を楽しむことができ、ケーキや蜂蜜と一緒にサーモンステーキに一振りするだけでその一皿を彩ってくれるでしょう!

- ミカン科 ミカン属
- 味の強さ:★★★★☆☆☆☆
- 1gあたり:小さじ約1/5
- 原産国:フランス



オススメ料理: ガナッシュココア、真鯛のロースト、シーフードマリネ

## グレープフルーツパウダー ビオ

Grapefruit powder bio

グレープフルーツそのまのフレッシュ感を楽しむことができ、ケーキやアボガドトーストに一振りするだけでその一皿を彩ってくれるでしょう!

- ミカン科 ミカン属
- 味の強さ:★★★★☆☆☆☆
- 1gあたり:小さじ約1/5
- 原産国:フランス



オススメ料理: ワカモレ、ドレッシング、ガーリックシュリブ

## ベルガモットパウダー ビオ

Bergamot powder bio

ベルガモットそのまのフレッシュ感を楽しむことができ、チーズケーキ、パンナコッタやヨーグルトに一振りするだけでその一皿を彩ってくれるでしょう!

- ミカン科 ミカン属
- 味の強さ:★★★★☆☆☆☆
- 1gあたり:小さじ約1/5
- 原産国:フランス



オススメ料理: 紅茶のアイスクリーム、サーモンマリネ、ブラリネ

Lime powder bio

## ライムパウダー ビオ

ライムそのまのフレッシュ感を楽しむことができ、デザートやセビチェに一振りするだけでその一皿を彩ってくれるでしょう!

- ミカン科 ミカン属
- 味の強さ:★★★★☆☆☆☆
- 1gあたり:小さじ約1/5
- 原産国:フランス



オススメ料理: セビチェ、チリコンカン、クリームチーズディップ

## レモンマートルパウダー

Lemon myrtle powder

「レモンよりレモン」と呼ばれるほど強い柑橘の香りを放つことで知られる植物です。香りの成分である「シトラル」がレモンの20倍ほど含まれており、世界一の含有率とされています。

- フトモ科 バクホウシア属
- 味の強さ:★★★★☆☆☆☆
- アロマノート: レモン、緑茶、エルダーフラワー
- 1gあたり:小さじ約1
- 原産国:オーストラリア



オススメ料理: スズキーニのタリアテッ、人参のスープ、サーモン

## トマトパウダー ビオ

Tomato powder bio

トマティューレの代替品になるのがこのトマトパウダーです。新鮮なトマトのフレッシュ感を少量振りかけるだけで楽しむことができます。スープ、シチューやサラダとの相性が抜群です!

- ナス科 ナス属
- 味の強さ:★★★★☆☆☆☆
- 1gあたり:小さじ約1/2
- 原産国:イタリア



オススメ料理: モッツァレラチーズ、サラダ、ピザトースト

## ジンジャーパウダー ビオ

Ginger powder bio

フレッシュでホットなジンジャーパウダーは、様々なお料理やドリンクにお使いいただけます。標高2000mの山脈で手摘みで収穫され、甘みと同時に、レモンのような酸味も感じられます。

- ショウガ科 ショウガ属
- 味の強さ:★★★★☆☆☆☆
- 1gあたり:小さじ約1/5
- 原産国:インド



オススメ料理: バンデビス、パーベキューボーク、ヴィネグレットソース

## スマック

Sumac

スマック・シパーガインの果実を乾燥させ粉状にしたもの。中東の伝統的な香辛料の一つです。レモンの変わりに使用できます。今後注目間違いなしのスパイスです。

- ウルシ科 ヌルデ属
- 味の強さ:★★★★☆☆☆☆
- アロマノート: 赤紫蘇、小夏、トマチヤンネ
- 1gあたり:小さじ約4/5
- 原産国:トルコ



オススメ料理: ドレッシング、カツオのたたき、トマトのリゾット



# The usuals spices for daily use

## マダガスカル産 ピンクペッパー

Madagascar pink berry  
マダガスカル産のピンクペッパーは今までない、フルーティーな香りで、収穫仕立てのような新鮮さを保っています。

オススメ料理：サーモンのカルパッチョ、ズッキーニのタリアテッレ

- ウリシ科サンショウモドキ属
- 味の強さ：★★★★☆
- アロマノート：ラズベリー、バラ、ジュニパーベリー
- 1gあたり：約35粒
- 原産国：マダガスカル



## ジュニパーベリー

Juniper berries  
約3000年前、ローマ帝国時代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。北欧料理に使用されることが多く、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

- ヒノキ科 ビャクシン属
- 味の強さ：★★★★☆
- アロマノート：香葉、森林、ブラックベリー
- 1gあたり：約12〜13粒
- 原産国：アルバニア



## オールスパイス

Allspice  
オールスパイスは南米で30メートルにも成長する樹木から収穫されます。名前の由来はその実体がナツメグ、シナモンやクローブの香りが理想されるからです。

オススメ料理：サギのテリース、ピターチョコレート、ビーフシチュー

- フトモモ科 オールスパイス属
- 味の強さ：★★★★☆
- アロマノート：ヨモギ、ブルーベリー、お香
- 1gあたり：約10粒
- 原産国：メキシコ



## クローブ

Cloves  
マダガスカル産のクローブは、ひとさ芳醇な香りで知られ、バニラの様な香りと爽やかな風味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：ブラウニー、ラムシチュー、グリューワイン

- フトモモ科 フトモモ属
- 味の強さ：★★★★☆
- アロマノート：バニラ、マンダリン、ミント
- 1gあたり：約10粒
- 原産国：マダガスカル



## コリアンダーシード ホール/パウダー

Coriander seeds  
みかんジュースを思わせるようなフレッシュな柑橘の香りと、ライムやクスノキのような味わいが特徴的です。

オススメ料理：ジャークチキン、仔牛のフリカッセ、ホタテのムース

- セリ科 コエンドロ属
- 味の強さ：★★★★☆
- アロマノート：ライム、クスノキ、みかん
- 1gあたり：約50粒
- 原産国：ウクライナ



## クミンシード ホール/パウダー/ロースト

Cumin seeds  
古代から中東で自生するクミンは、元々食材の下準備やスモーク香を付けるためのスパイスとして使われていました。苦みと同時に、わずかな甘みも感じられます。

オススメ料理：ラム肉のクミン炒め、タコス、フムス

- セリ科 クミン属
- 味の強さ：★★★★☆
- アロマノート：洋梨、キャラウェイ、ジャガイモカレー
- 1gあたり：小さじ約3/4
- 原産国：シリア



## グリーンカルダモン ホール/パウダー

green cardamom  
他の国で採れるものよりもひとさきわ高い香りで知られており、その完熟した柑橘類のようなフルーティーな香りはアジア料理や東洋料理との相性が抜群です。

オススメ料理：鶏肉のロースト、キーマカレー、穴子の炙り焼き

- ショウガ科 ショウズ属
- 味の強さ：★★★★☆
- ミント、オレンジ、海老の殻
- 1gあたり：約8〜9個
- 原産国：グアテマラ



## グリーンアニスシード ホール/パウダー

Green anis seeds  
昔から消化を助ける医薬薬として使われていました。小麦粉に混ぜると、パンやケーキがフルーティーな香りに、パスタにも使用されることで知られています。

オススメ料理：東坡肉、コーヒーズ、ソーセージロート

- セリ科 ミツバクサ属
- 味の強さ：★★★★☆
- アロマノート：みかん、キャラウェイ、ユリアンダー
- 1gあたり：小さじ約1/2
- 原産国：シリア



## キャラウェイシード

Black caraway seeds  
キャラウェイシードは、西洋でクミンの従弟とも呼ばれており、アニスと似た香りを放ちます。インドでは欠かせない香辛料の一つでカレーやスープ、パンのトッピングとしてお使いいただけます。

オススメ料理：ライ麦パン、赤キャベツのマリネ、エッグベネディクト

- セリ科 ヒメウキ属
- 味の強さ：★★★★☆
- アロマノート：リコリス、アニス、クミン
- 1gあたり：小さじ約1/2
- 原産国：トルコ



## フェネルシード

Fennel seeds  
フェネルは、キャラウェイ、ディル、グリーンアニスに似た、アニスやレモングラスのようなフレッシュな香りが特徴的です。粗く砕き、お料理の最後に加えることで、香りがしっかりと際立ちます。

オススメ料理：ザワークラウト、ニンジンのポタージュ、ローストポテト

- セリ科 ウィキョウ属
- 味の強さ：★★★★☆
- アロマノート：レモングラス、壘、メープル
- 1gあたり：小さじ約1/2
- 原産国：エジプト



## フェスグreek

Fenugreek seeds  
カレーやラスエルハーストに使用されるスパイスの一つです。扱いが粉状にする前にローストするか、水に漬すことで味が味が穏やかになります。

オススメ料理：パパイアサラダ、ひよこ豆のスープ、モモ

- マメ科 フェスグreek属
- 味の強さ：★★★★☆
- アロマノート：パンケーク、メープルシロップ、カレー
- 1gあたり：小さじ約1/4
- 原産国：フランス



## レフォールパウダー

Horseshoe powder  
レフォールは、山菜、ブロッコリーやキャベツと同じアブラナ科の多年生植物です。南東ヨーロッパと西アジア発祥で、その白い根を粉末にして、世界中で使用されるスパイスの一つです。

オススメ料理：キャロットラペ、フロマージュブラン、スモークサーモン

- アブラナ科 セイヨウワサビ属
- 味の強さ：★★★★☆
- アロマノート：トウモロコシ、白菜、ホワイトソース
- 1gあたり：小さじ約1/2
- 原産国：中国



## リコリスパウダー (甘草パウダー)

Liquorice in powder  
甘草の根を乾燥させたこのパウダーは、アニスを思わせるような甘さと力強さがあります。お料理からデザートまで幅広くお使いいただけます。

オススメ料理：フルーツサラダ、マダレドカナル、クレームブリュレ

- マメ科 カンゾウ属
- 味の強さ：★★★★☆
- アロマノート：レモン、アニス、草薢
- 1gあたり：小さじ約1/2
- 原産国：スペイン



## ナツメグパウダー

Ground nutmeg  
コショウ、シナモン、クローブと並ぶ四大香辛料の一つでインドネシアのモルッカ諸島が原産です。甘くエキゾチックな香りと濡れたての土を思わせるまろやかなほろ苦さをお忘れず。

オススメ料理：グラタンドフィワ、チキンのジンジャーグリル

- ニクズ科 ニクズ属
- 味の強さ：★★★★☆
- アロマノート：メンソール、メロン、ココア
- 1gあたり：小さじ約1/3
- 原産国：インドネシア



## Salts

### 砂漠塩

Salt frost  
エジプトの砂漠で採れる「砂漠の白いダイヤ」と称される天然塩の結晶です。7000年前の海水のミネラルを残したまま結晶化し「世界一美しい」との評価も高く、たくさんかけていただくほど彩りが増します。

オススメ料理：カルパッチョ、ステーキ、焼き魚

- 味の強さ：★★☆☆☆☆
- 1gあたり：小さじ約1/3
- 原産国：エジプト



### パール塩

Salt Pearls  
アッサル塩は世界一濃度がが高く、その沿岸で採取される塩は、長い時をかけた真珠のように美しい丸みを帯びます。100%自然由来の天然塩で、「世界一美味しい」という評価も多く、まろやかな味わいが特徴です。

オススメ料理：カプレーゼ、アイスクリュー、寿司

- 味の強さ：★★★★☆
- 1gあたり：小さじ約1/5
- 原産国：ジブチ



### クリスタルブルーソルト

Cristal blue salt  
イラン北部のアルボルズ山脈で採取されるブルーサファイア色の、世界でも希少な塩の一つです。1億年前の海水がミネラル分を残したままクリスタル化しており、血流促進や消化を助ける効果も期待されます。

オススメ料理：トマトのガスパチョ、ブラータチーズ、フォカッチャ

- 味の強さ：★★☆☆☆☆
- 1gあたり：小さじ約1/5
- 原産国：イラン



### ピラミッドソルトオサフラン

Pyramid salt with saffron  
キプロス島のラルナカ塩湖で採取される、希少な塩にサフランを加えております。毎年8月に塩湖が蒸発すると、10センチ厚の塩の塊が浮かび上がり、一つ一つの欠片がピラミッドの形を自然と醸り出すのです。

オススメ料理：ホワイトアスパラガスのソテー、ムール貝のクリーム煮、白身魚のホイル蒸し

- 味の強さ：★★★★☆
- 1gあたり：小さじ約1/3
- 原産国：キプロス島



## 燻製塩

Viking salt  
燻製塩は約1200年前のヴァイキング時代から受け継がれてきた伝統のレシピで作られました。ブラックペッパー、ターメリックやクミンなどのスパイスをミックスしております。

オススメ料理：クロックムッシュ、サーモンステーキ、グラタン

- 味の強さ：★★★★☆
- アロマノート：チョウリン、ほうれん草、マッシュルーム
- 1gあたり：小さじ約1/3
- 原産国：ドイツ



## バニラ塩

Flour de sel with vanilla  
マダガスカル産バニラとフルードセルをミックスしたこの塩は、チョコレートとの相性が抜群！フロールでアニスやエキゾチックなフルーツを思わせるような香りは、クリーミーな料理ともよく合います。

オススメ料理：サーモンのクリーム煮、オマール海老のソテー

- 味の強さ：★★★★☆
- アロマノート：チョコレート、バニラ、リンゴのコンポート
- 1gあたり：小さじ約1/3
- 原産国：マダガスカル



## Chilis

### アマゾン産 イエローチリペッパー

Amazon chili pepper  
コロンビア産チリペッパーは最も辛い唐辛子の一つで、フルーティーな香りと酸味・塩味も併せ持ちます。成熟直前の黄色になるタイミングで収穫されます。

オススメ料理：セビーチェ、ペレロチン、チリコンカン

- ナス科 トウガラシ属
- 味の強さ：★★★★☆
- アロマノート：パプリカ、みかん、味噌
- 1gあたり：約4〜5本
- 原産国：コロンビア



### チポトレペッパー

Chipotle chili pepper  
メキシコチワワ地方で収穫され、ピーカンウッドと呼ばれるクルミ科の木の花の皮でチップで燻されています。力強い味わいとウォルナッツを思わせる風味やスモーキーな香りが特徴です。

オススメ料理：赤身肉のグリル、ワカモレ、ガートーショラ

- ナス科 トウガラシ属
- 味の強さ：★★★★☆
- アロマノート：クルミ、揚げチップス、ウインナー
- 1gあたり：小さじ約1/2
- 原産国：メキシコ



### エスペレットペッパー

Espelette chili pepper  
コロンビアによって中南米から持ち込まれたのをきっかけに、バスク地方で17世紀頃から親しまれている、トウガラシの一種です。2000年にはAOP認証(原産地保護呼称)を取得しました。

オススメ料理：サーモンのマリネ、フォアグラのポワレ、ヤギのチーズ

- ナス科 トウガラシ属
- 味の強さ：★★★★☆
- アロマノート：トマト、干し草、胡椒
- 1gあたり：小さじ約1/2
- 原産国：フランス



## Mixed spices

### オイスターペッパー

Oyster pepper  
牡蠣に合わせるためにブレンドされたプレミアムミックススパイスです。数多くの希少なスパイスが使用されており、唯一無二の香りを楽しむことができます。

オススメ料理：生牡蠣、牡蠣の酒蒸し、牡蠣のアーヒージョ

- 味の強さ：★★★★☆
- アロマノート：オレンジ、森林、ミント
- 1gあたり：小さじ約3/4
- 原産国：フランス



### ザター

Zahtar  
中東の代表的な3つの食材、ゴマ、タイム、スマックなどをミックスしており、レモンのようなアートを持つことから、ズッキーニやアムス、トマト料理の仕上げに振りかけて使用されます。

オススメ料理：ズッキーニのグリル、フムス、白身魚のカルパッチョ

- 味の強さ：★★★★☆
- アロマノート：タイム、スマック、レモン
- 1gあたり：小さじ約1/4
- 原産国：レバノン



### バドゥーヴァン

Vadouvan  
南インドを由来とする伝統的なスパイスブレンドはチキンのマリネやシュールと相性が良いです。ほろ苦さを演出するためにお料理の仕上げに軽くふりかけるのもオススメです。

オススメ料理：チキンのグリル、カリフラワーのオープン焼き、ハートのジュ

- 味の強さ：★★★★☆
- アロマノート：ニンニク、オニオン、カリメレ、ナッツ
- 1gあたり：小さじ約1/4
- 原産国：インド





## Seeds

### トンカビーンズ ホール/パウダー

Tonka beans

トンカビーンズはアマゾンで採れるマメ科植物の種子です。華やかな香りが特徴のクマリンという香り成分を含み、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：バニラアイスクリーム、クリームアブリュレ、カフェオレ

- ・マメ科 トンカマメ属
- ・味の強さ：★★★★★☆☆
- ・アロマノート：キャラメル、シナモン、バニラ
- ・1gあたり：約1本
- ・原産国：ブラジル



### ローストそばの実

Roast buckwheat

このそばの実は、皮を除いてローストしています。香ばしい香りとカリカリとした食感、はデザートやお料理に合わせてください。

オススメ料理：ポテトサラダ、シラスのかき揚げ、タブレ風サラダ

- ・タデ科 ソバ属
- ・味の強さ：★★★★☆☆☆
- ・アロマノート：ピーナッツ、ほうじ茶、クルミ
- ・1gあたり：約60粒
- ・原産国：ポーランド



### パンプキンシード

Pumpkin seeds

パンプキンシードはプロテインとファイバーを豊富に含み、ヘーゼルナッツのような深みのある味わいとひまわり種のような食感を持ちます。

オススメ料理：トマトサラダ、カボチャのグルーテ、自家製クッキー

- ・ウリ科 カボチャ属
- ・味の強さ：★★★★☆☆☆
- ・アロマノート：牧草、ヘーゼルナッツ、ミルク
- ・1gあたり：約12~13個
- ・原産国：中国



## Rare cardamoms / Ginger / Dried citrus

### ブラックカルダモン

Black cardamom

標高1500メートルから2000メートルの山脈で手摘みで収穫されます。蓋を開けた瞬間、カカオのスイートでスパイシーな香りと同時に、メンソール感やクスノキのような複雑な香りが広がります。

オススメ料理：ショコラショー、牛ホホ肉の煮込み、ブーダンワール

- ・ショウガ科 アモムム属
- ・味の強さ：★★★★☆☆☆
- ・アロマノート：カカオ、松露、メンソール
- ・1gあたり：約1.5個
- ・原産国：ベトナム



### 天国の種 (エチオピアンカルダモン)

Korarima, Grains of paradise

「エチオピアの宝」や「スパイスの女王」と評され、カルダモンにも負けない香りを持つスパイス。鞘中の黒い種はフルーティーでバルサミコのような香りを放ちます。

オススメ料理：ロブスターのテリーヌ、リドヴァー、山うずらのロースト

- ・ショウガ科 アフラム属
- ・味の強さ：★★★★☆☆☆
- ・アロマノート：カルダモン、濃れた土、ビターオレンジ
- ・1gあたり：約50粒
- ・原産国：エチオピア



### ガランガルパウダー

Galangal root

ガランガルは、生姜のようなほのかな辛味があります。パウダー状にすると、シナモンやバラ、クスノキのような香りを放ち、タイ料理ではスープ、野菜の味付けやカレーペーストに使われます。

オススメ料理：トムヤムクン、ホークジンジャー、グラニテ

- ・ショウガ科 ハナシロウガ属
- ・味の強さ：★★★★☆☆☆
- ・アロマノート：マスタード、林檎、オレンジ、ズッキーナ
- ・1gあたり：小さじ約1/2
- ・原産国：インド



### 乾燥ホワイトレモン

Dried white lime

木になったまま乾燥することで知られており、乾燥すると外側が白く、内側が黒くなります。イランやイラクではなくてはならない代表的な材料の一つです。

オススメ料理：野菜スープ、クスクス、クリームソース

- ・ミカン科 ミカン属
- ・味の強さ：★★★★☆☆☆
- ・アロマノート：ライム、クローブ、ローリエ
- ・1個あたり：約3.5g
- ・原産国：イラン



### 乾燥ブラックレモン

Dried black lime

ライムの一種として知られ、数週間乾燥を経て、外側、内側共に黒くなっていきます。その柑橘系のノートと燻したような香りはマカロンやチョコレートとも相性抜群です。

オススメ料理：白身魚のグリル、リゾット、フロマージュブラン

- ・ミカン科 ミカン属
- ・味の強さ：★★★★☆☆☆
- ・アロマノート：ライム、海苔、竹炭
- ・1個あたり：約2.6g
- ・原産国：エジプト



## Herbs

### 乾燥エシャロット

Dried shallot

乾燥エシャロットは、食材の下準備やマリネ、ソース、グラタンなど、様々な用途でお使いいただけます。

オススメ料理：シーザーサラダ、ビーバーガー、シュールレーシー

- ・ヒガンバナ科 ネギ属
- ・味の強さ：★★★★☆☆☆
- ・アロマノート：アヒヨク、目玉焼き、フライドオニオン
- ・1gあたり：小さじ約1/2
- ・原産国：インド



### 乾燥ブルーラベンダー

Blue lavender

「ハーブの女王」と称され、古代ローマ時代よりハーブとして活用されてきました。当時から芳香原料や薬だけでなく、調理にも使用されており、現在はデザートやお菓子にも幅広く使用されています。

オススメ料理：チキンのテリーヌ、羊のロースト、クリームブリュレ

- ・シソ科 ラヴァンドラ属
- ・味の強さ：★★★★☆☆☆
- ・アロマノート：烏龍茶、生キャラメル、オレンジジュース
- ・1gあたり：小さじ約2
- ・原産国：フランス



### ハイビスカスフラワー

Hibiscus flower

ハイビスカスはエジプトではカルカデと呼ばれ、インフュージョンして作る飲料が国民的ドリンクとして親しまれています。フルーティーで酸味のある味わい、デザートやハーブティー、カクテル、ライスよく合います。

オススメ料理：グラニテ、イチゴとハイビスカスのサワー

- ・アオイ科 フヨウ属
- ・味の強さ：★★★★☆☆☆
- ・アロマノート：梅、赤紫蘇、黄桃
- ・1gあたり：小さじ約1
- ・原産国：ブルキナファソ



### 乾燥バラの花びら

Rose petals

バラの花びらはインフュージョンしたり、ジャムの香りづけなどにお使いいただくことで、より華やかさやオリジナリティを演出できます。

オススメ料理：チゴとモッツアレラのカプレーゼ、ヨーグルトのソルベ

- ・バラ科 バラ属
- ・味の強さ：★★★★☆☆☆
- ・アロマノート：ザクロ、クランベリー、ミラベル
- ・1gあたり：小さじ約3
- ・原産国：パキスタン



### 乾燥ジャスミン

Jasmin

ジャスミンは東洋において、美や上品さの象徴とされてきました。繊細でフルーティーな味わいで、クリームソースやアイスクリーム、フィナンシェに華やかな香りを添えてくれます。

オススメ料理：ジャスミンティー、エビの塩炒め、シュークリーム

- ・モクセイ科 ソメイ属
- ・味の強さ：★★☆☆☆☆☆
- ・アロマノート：蜂蜜、ホワイトチョコレート、薫
- ・1gあたり：小さじ約3
- ・原産国：中国



## Spice mill & Zester

### スパイスグラインダー(粗削り用)

Spice grinder

重厚感のあるデザインで、どんなスパイスも粗挽きにし、香りを引き出すことができます。(粉砕に適しているマイクロブレインのマルチスパイスミルと用途が異なります)



### マイクロブレイン マルチスパイスミル(粉砕用)

Multi spice mill

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木の実を粉末状に出来る、マルチなミルです。



### マイクロブレイン プレミアムシリーズ ゼスターグレーター

Zester grater

おなじみのマイクロブレインのゼスターグレーターが新たな6色展開で登場。チーズはもちろん乾燥ホワイトレモン、乾燥ブラックレモンと併せてご利用ください。



### すり鉢 石

Mortar

お客様の前でスパイスを挽く際のデモンストレーションとしてお使いいただけます。また、数種類のスパイスを同時に挽くことも長けています。



## VALISE "VOYAGES EN TERRES DE POIVRES"

日本では未だに聞いたことも見たこともない、世界中の希少な胡椒、木の实や塩をテールエグゾチックより揃えました。

それぞれの国の島の山奥や高地でしか見つかることの出来ない極めて珍しいスパイスの数々や、砂漠の砂の下に埋まっている天然の塩です。

新しい世界観の創造にお役立てください。

