

ースパイス類 製品案内ー

●オールスパイス



クローブ・シナモン・ナツメグを合わせたような、甘くスパイシーな風味が特徴のスパイスです。

| 製品名 | 規格 |
|---------------|-----------|
| オールスパイスパウダー丸缶 | 350g × 12 |
| オールスパイスパウダー | 1kg × 10 |



粒のままシチューやピクルス等に使用します。ブラックペッパーに似た外観です。

| 製品名 | 規格 |
|------------|----------|
| オールスパイスホール | 1kg × 10 |

●オニオン



乾燥玉ねぎを微粉末化させたスパイスで、玉ねぎ特有の甘い香りを有します。

| 製品名 | 規格 |
|------------|-----------|
| オニオンパウダー丸缶 | 200g × 12 |
| オニオンパウダー | 1kg × 10 |

●フライドオニオン



カレーやサラダのトッピングに最適な、油でカラリと揚げた玉ねぎ加工品です。

| 製品名 | 規格 |
|----------|-----------|
| フライドオニオン | 500g × 10 |

●オレガノ



トマトとの相性が抜群のハーブ系スパイスです。マジョラムと似た風味を持ちます。

| 製品名 | 規格 |
|------------|-----------|
| オレガノパウダー丸缶 | 150g × 12 |
| オレガノパウダー | 1kg × 10 |



トマトとの相性が良く、バジルと組み合わせてピザなどのイタリア料理に使用します。

| 製品名 | 規格 |
|-----------|----------|
| オレガノハーブ丸缶 | 50g × 12 |
| オレガノハーブ | 1kg × 5 |

●ガーリック



微粉末化した乾燥にんにくです。
にんにく特有の
独特な風味が特徴です。

| 製品名 | 規格 |
|-------------|-----------|
| ガーリックパウダー丸缶 | 400g × 12 |
| ガーリックパウダー | 1kg × 10 |

コース

フレーク



コースは1,2ミリ大の粗挽き状、
フレークは薄くスライスした
形状のガーリックです。

| 製品名 | 規格 |
|-------------|----------|
| ガーリック(コース) | 1kg × 10 |
| ガーリック(フレーク) | 1kg × 5 |

●フライドガーリック



フレーク状にスライスした
ガーリックを香ばしく
油で揚げました。ステーキなどの
トッピングにご使用ください。

| 製品名 | 規格 |
|-----------|-----------|
| フライドガーリック | 500g × 10 |

●カルダモン



鋭く強い芳香を持ち、
スーッとした清涼感を感じられる
高貴なスパイスです。
カレー粉の主要原料の一つです。

| 製品名 | 規格 |
|-------------|-----------|
| カルダモンパウダー丸缶 | 400g × 12 |
| カルダモンパウダー | 1kg × 10 |

●キャラウエイ



かすかに甘く爽やかな芳香と
わずかなほろ苦さが特徴の
スパイスです。

| 製品名 | 規格 |
|------------|----------|
| キャラウエイパウダー | 1kg × 10 |



三日月形の小さい種子です。
肉料理、ライ麦パンなどの他、
菓子類にもよく使われます。

| 製品名 | 規格 |
|-----------|----------|
| キャラウエイシード | 1kg × 10 |

●クミン



独特の強い香りを持ち、カレー粉をはじめ、スパイシーな料理には欠かせないスパイスです。

| 製品名 | 規格 |
|-----------|-----------|
| クミンパウダー丸缶 | 250g × 12 |
| クミンパウダー | 1kg × 10 |



長さ4~9ミリの細長い種子で、独特の強い芳香を有します。スタータースパイスの代表格です。

| 製品名 | 規格 |
|--------|----------|
| クミンシード | 1kg × 10 |

●クローブ



個性的で刺激的な甘い香りを持つスパイスです。肉料理の臭み消しや菓子類の風味付けなどにご使用ください。

| 製品名 | 規格 |
|------------|-----------|
| クローブパウダー丸缶 | 200g × 12 |
| クローブパウダー | 1kg × 10 |

●フライドごぼう



短冊状にカットした国産ごぼうを油でカラリと揚げた加工食品です。おつまみやサラダのトッピングにご使用いただけます。

| 製品名 | 規格 |
|---------|-----------|
| フライドごぼう | 100g × 20 |

●コリアンダー



爽やかで甘くマイルドな香りが特徴です。カレーのベースになるスパイスです。

| 製品名 | 規格 |
|--------------|-----------|
| コリアンダーパウダー丸缶 | 250g × 12 |
| コリアンダーパウダー | 1kg × 10 |



爽やかで甘くマイルドな香りが特徴です。漬け込みや炒めてご使用ください。

| 製品名 | 規格 |
|-----------|---------|
| コリアンダーシード | 1kg × 5 |

●サフラン



水につけることで独特の香りと美しい黄金色を生む、最も高価なスパイスです。パエリアなどの着色にご利用いただけます。

| 製品名 | 規格 |
|------------|-----|
| サフラン(プラ容器) | 5g |
| サフラン(プラ容器) | 10g |



「ホアジャオ」とも呼ばれる果皮の部分で、爽快な甘い柑橘系の香りと痺れるような辛味を持ちます。

| 製品名 | 規格 |
|-------|---------|
| 花椒ホール | 1kg × 5 |



厚みのある茶色い木の皮の部分で、甘みの強い独特の芳香が特徴です。

| 製品名 | 規格 |
|---------|---------|
| シナモンホール | 1kg × 5 |

●花椒



爽快な甘い柑橘系の香りと痺れるような辛味を持ち、麻婆豆腐などの中華料理には欠かせないスパイスです。

| 製品名 | 規格 |
|----------|-----------|
| 花椒パウダー丸缶 | 350g × 12 |
| 花椒パウダー | 1kg × 10 |

●シナモン



甘みの強い独特の芳香が特徴のスパイスで、京都の八つ橋など、製菓によく使われます。

| 製品名 | 規格 |
|------------|-----------|
| シナモンパウダー丸缶 | 350g × 12 |
| シナモンパウダー | 1kg × 10 |

●ジンジャー



生姜を乾燥させて粉末化したスパイスで、爽やかな辛味感と甘い香りを併せ持ちます。

| 製品名 | 規格 |
|-------------|-----------|
| ジンジャーパウダー丸缶 | 350g × 12 |
| ジンジャーパウダー | 1kg × 10 |

●セロリー



典型的な青臭さとほろ苦さを併せ持つスパイスで、トマトとの相性が抜群です。

| 製品名 | 規格 |
|------------|-----------|
| セロリーパウダー丸缶 | 300g × 12 |

●セージ



新鮮味のある爽やかな芳香と苦み、渋みを伴った強い芳香を持つハーブ系スパイスです。

| 製品名 | 規格 |
|-----------|-----------|
| セージパウダー丸缶 | 250g × 12 |
| セージパウダー | 1kg × 10 |

●ターメリック



鮮やかな黄色を着色する用途として使用され、カレー粉には欠かせないスパイスです。別名でウコンとも呼ばれます。

| 製品名 | 規格 |
|--------------|-----------|
| ターメリックパウダー丸缶 | 350g × 12 |
| ターメリックパウダー | 1kg × 10 |

●タイム



独特の清々しい芳香とほろ苦さを併せ持ち、魚のハーブとも呼ばれるスパイスです。

| 製品名 | 規格 |
|-----------|-----------|
| タイムパウダー丸缶 | 150g × 12 |
| タイムパウダー | 1kg × 10 |



小さな細長い葉の部分です。爽やかな芳香を持ち、肉や魚の臭みを消す働きがあります。

| 製品名 | 規格 |
|----------|----------|
| タイムハーブ丸缶 | 25g × 12 |

●ディール



スーッとした爽快な芳香と、ピリッとした辛味を有する魚料理に最適なスパイスです。

| 製品名 | 規格 |
|----------|----------|
| ディールパウダー | 1kg × 10 |



長さ約5mmの平らな
薄い種子で、スーッとした
芳香と辛味を有します。

| 製品名 | 規格 |
|---------|----------|
| ディールシード | 1kg × 10 |

●バジル



高貴で爽やかなシソ科特有の
芳香を有するスパイスで、
トマト料理との相性は抜群です。

| 製品名 | 規格 |
|-----------|-----------|
| バジルパウダー丸缶 | 250g × 12 |
| バジルパウダー | 1kg × 10 |

●パセリ



パセリの葉の部分のみじん切りで、
鮮やかな緑色と穏やかな
香りを持つスパイスです。

| 製品名 | 規格 |
|----------|----------|
| パセリハーブ丸缶 | 80g × 12 |
| パセリハーブ | 1kg × 5 |

●ナツメグ



エキゾチックな甘い刺激的な香りと
マイルドなほろ苦さを持ち、
ハンバーグなどの肉料理に
よく使用されるスパイスです。

| 製品名 | 規格 |
|------------|-----------|
| ナツメグパウダー丸缶 | 400g × 12 |
| ナツメグパウダー | 1kg × 10 |



爽やかなシソ科特有の香りが
特徴的な、イタリア料理に
欠かせないハーブスパイスです。

| 製品名 | 規格 |
|----------|----------|
| バジルハーブ丸缶 | 80g × 12 |
| バジルハーブ | 1kg × 5 |

●パプリカ



穏やかな香りと鮮やかな
赤橙色を持ち、主に料理の
着色に用いられるスパイスです。

| 製品名 | 規格 |
|------------|-----------|
| パプリカパウダー丸缶 | 400g × 12 |
| パプリカパウダー | 1kg × 10 |

●ピンクペッパー



かすかにコショウのような香りと苦みを持つ、直径5mm前後の鮮やかな赤色のスパイスです。

| 製品名 | 規格 |
|---------|----------|
| ピンクペッパー | 50g × 20 |

●フェヌグreek



カラメルに似た甘い香りと苦みがあり、カレー粉に欠かせないスパイスの一つです。

| 製品名 | 規格 |
|--------------|----------|
| フェヌグreekパウダー | 1kg × 10 |

●フェネル



アニスに似た爽やかな甘い芳香を持つスパイスで、魚介料理に最適です。

| 製品名 | 規格 |
|----------|----------|
| フェネルパウダー | 1kg × 10 |

●ホースラディッシュ



粉わさびの原料としても使用されるスパイスで、水を加えて練ることで特有のツンとした辛味と共に穏やかな甘みを感じさせます。

| 製品名 | 規格 |
|-----------|----------|
| ホースラディッシュ | 1kg × 10 |

●ポピーシード



ケシの実とも呼ばれる小さな種子で、煎るとナッツに似た香ばしさが生じます。

| 製品名 | 規格 |
|--------|----------|
| ポピーシード | 1kg × 10 |

●ローズマリー



新鮮な甘い芳香と快い清涼感があるスパイスで、肉や煮込み料理の香り付けに最適です。

| 製品名 | 規格 |
|--------------|-----------|
| ローズマリーパウダー丸缶 | 250g × 12 |



マッチ棒を短く刻んだような葉の部分で、羊肉や豚肉などの料理によく使われます。

| 製品名 | 規格 |
|-----------|---------|
| ローズマリーホール | 1kg × 5 |



肉の矯臭性に優れており、カレーなどの煮込み料理に加えてご使用ください。

| 製品名 | 規格 |
|---------|-----------|
| ローレルホール | 25g × 20 |
| ローレルホール | 100g × 20 |
| ローレルホール | 1kg |

●ローレル



清々しい爽やかな芳香を持つスパイスです。ローリエとも呼ばれます。

| 製品名 | 規格 |
|------------|-----------|
| ローレルパウダー丸缶 | 300g × 12 |
| ローレルパウダー | 1kg × 10 |



※個装画像はイメージです