



# 単品スパイス










パセリハーブ丸缶50g×12




ローレルホール25g×20


コード	製品名	規格		原料
1733	オールスパイスパウダー丸缶	80g×12	クローブ、シナモン、ナツメグを合わせたような、甘くてスパイシーな香味を持ちます。 肉料理、魚料理、ソース、ケチャップ、ピクルス、カレーの他、菓子類にも使われ、甘・辛どちらの料理にも合うスパイスです。	
489	オールスパイスパウダー丸缶	200g×12		
2106	オールスパイスパウダー丸缶	350g×12		
2305	オールスパイスパウダー	1Kg×10		
405	オールスパイスホール	1Kg×10	コショウよりも大粒で、クローブ、シナモン、ナツメグを合わせたような、甘くスパイシーな香味を持ちます。粒のままシチュー、ピクルス等に使います。	
490	オニオンパウダー丸缶	200g×12	乳白色の微粉で、玉ねぎ特有の甘い香りがします。 さまざまな料理の風味付けとして、広く使われます。	
2107	オニオンパウダー丸缶	350g×12		
2302	オニオンパウダー	1Kg×10		
39	フライドオニオン	500g×10	カレーやサラダのトッピングなどに最適な玉ねぎの加工品です。 カラリと揚げた玉ねぎの甘味と香ばしさが手軽に得られます。	

1732	オレガノパウダー丸缶	70g×12	シソ科の代表的なハーブのひとつで、マジョラムと似た香味があります。トマトとの相性は抜群で、バジルと組み合わせてピザやパスタなどのイタリア料理のソースやドレッシングに使われ、また、チリパウダーには欠かせないスパイスです。	
491	オレガノパウダー丸缶	150g×12		
2108	オレガノパウダー丸缶	300g×12		
2303	オレガノパウダー	1Kg×10		
1723	オレガノハーブ丸缶	10g×12	シソ科の代表的なハーブのひとつで、マジョラムと似た香味があります。トマトとの相性は抜群で、バジルと組み合わせてピザなどのイタリア料理に使われます。	
2149	オレガノハーブ丸缶	50g×12		
428	オレガノハーブ	1Kg×5		
1736	ガーリックパウダー丸缶	100g×12	乳白色の微粉で、刺激的で独特なにんにくの風味を持ちます。さまざまな料理の風味付けとして、広く使われます。	
470	ガーリックパウダー丸缶	200g×12		
2111	ガーリックパウダー丸缶	400g×12		
2309	ガーリックパウダー	1Kg×10		
2286	ガーリック(コース)	1Kg×10	コースは1~2ミリ大の粗挽き状、フレークは縦に薄くスライスした形状で、吸水すると刺激的で独特なにんにくの風味が出ます。	
565	ガーリック(フレーク)	1Kg×5		
1000	フライドガーリック	500g×10	スライスしたガーリックを油でじっくりと揚げ、香ばしい風味と旨味を出しました。下ごしらえの必要もなく、手軽にガーリック料理が提供できます。	
1735	カルダモンパウダー丸缶	80g×12	鋭く強い、すーっとした芳香を有し、カレー粉の主要原料のひとつです。肉料理、製菓、パンの練り込みなどにも使われます。	
498	カルダモンパウダー丸缶	200g×12		
2110	カルダモンパウダー丸缶	400g×12		
2308	カルダモンパウダー	1Kg×10		


2113	キャラウェイパウダー丸缶	300g×12	やや甘い爽やかな芳香と、わずかなほろ苦さがあります。 ケーキやクッキーなどの焼き菓子や肉料理などに使われます。	
2310	キャラウェイパウダー	1Kg×10		
2287	キャラウェイシード	1Kg×10	三日月形の小さい種子で、やや甘い爽やかな芳香とほろ苦さがあります。 ドイツ料理によく使われ、肉料理、ライ麦パンなどの他、菓子類にも使われます。	
1738	クミンパウダー丸缶	60g×12	独特の強い香りは、カレー粉やチリパウダーには欠かせないスパイスです。 メキシコ料理やケイジャン料理などの香り付けにも使われます。	
500	クミンパウダー丸缶	150g×12		
2114	クミンパウダー丸缶	250g×12		
2311	クミンパウダー	1Kg×10		
2288	クミンシード	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。 インド料理の他、チーズ、ピクルス、パンなどに使われます。	
1745	クローブパウダー丸缶	80g×12	個性的で刺激的な独特の甘い芳香を持ちます。 ソース、挽肉料理やカレー、製菓などの他、五香粉の原料としても使われます。	
505	クローブパウダー丸缶	200g×12		
2115	クローブパウダー丸缶	350g×12		
2312	クローブパウダー	1Kg×10		
406	クローブホール	1Kg×5	釘のような形状をしたクローブの蕾の部分で、個性的で刺激的な甘い芳香があります。肉料理やソースに加えて煮込んだりして用いられます。	
975	くちなしの実	1Kg×5	くちなしの実を乾燥したもので、黄色く着色するのに使われます。皮に切れ目を入れたり、粗砕きしてから煮出して、きんとの色づけなどに使われます。	

1746	コリアンダーパウダー丸缶	60g×12	爽やかで甘くマイルドな香りを持ちます。 他のスパイスとブレンドすることが多く、カレー粉には欠かせないスパイスです。	
506	コリアンダーパウダー丸缶	150g×12		
2117	コリアンダーパウダー丸缶	250g×12		
2314	コリアンダーパウダー	1Kg×10		






425	コリアンダーシード	1Kg×5	ホワイトペッパーに似た種子で、甘く爽やかでマイルドな香りを持ちます。 ピクルスや肉の薫製などに使われます。	





447	サフラン(プラ容器)	5g	サフランの雌しべの部分を用いるため、最も高価なスパイスです。 湯につけて色出しすると、独特の香りと美しい黄金色を得ることが出来ます。 サフランライス、パエリア、ブイヤベース、リゾットなどに使われます。	
445	サフラン(プラ容器)	10g		
446	サフラン(プラ容器)	25g		






1747	山椒パウダー丸缶	80g×12	すーっとした甘い香りと、ほのかな辛味を持ちます。 肉や魚などの生臭さを矯臭することができ、鰻の蒲焼きや焼き鳥などの他、七味唐辛子の原料として欠かせないスパイスで、中華料理にもよく使われます。	
592	山椒パウダー丸缶	200g×12		
2118	山椒パウダー丸缶	350g×12		
2315	山椒パウダー	1Kg×10		





434	山椒ホール	1Kg×5	花椒とも呼ばれる果皮の部分で、爽快な甘い香りとほのかな辛味を持ちます。 味噌や醤油味と良く合い、中華料理や和食の煮込み、漬け込み等に用いられます。	

1748	シナモンパウダー丸缶	80g×12	甘味の強い独特の芳香を有します。 製菓、中華料理、西洋料理など幅広く使われます。	
1998	シナモンパウダー丸缶	200g×12		
2119	シナモンパウダー丸缶	350g×12		
2316	シナモンパウダー	1Kg×10		


400	シナモンホール	1Kg×5	厚みのある茶色い木の皮の部分で、甘味の強い独特の芳香を持ちます。製菓やピクルスなどの他、シチューなどの煮込み料理に使われます。	
1753	ジンジャーパウダー丸缶	80g×12	爽やかな辛味感と甘い香りを持ちます。西洋料理、中華料理などの他、製菓にも使うことができます。	
520	ジンジャーパウダー丸缶	200g×12		
2120	ジンジャーパウダー丸缶	350g×12		
2318	ジンジャーパウダー	1Kg×10		
439	スターアニスホール	1Kg×5	八角ともいい、8個のサヤが星状に集まっている独特の形状のスパイスです。肉料理の煮込み時に加え、その甘い香味をつけます。	
2122	セロリーパウダー丸缶	300g×12	典型的な青臭さとほろ苦さ、そして特有の芳香を合わせ持ちます。野菜料理の香味付けに良く使われ、ジュース、ドレッシングなどに適しています。	
2289	セロリーシード	1Kg×10	長さ約1mmの小さい種子で、青臭さとほろ苦さ、特有の芳香を持ちます。野菜料理の香味付けとしてよく使われ、ピクルスやソースなどに用いられます。	
1754	セージパウダー丸缶	60g×12	新鮮感のある爽やかな芳香と苦味、渋味を伴った味を持ちます。肉料理とは相性が良く、特に豚肉に良く合い、ソーセージ、ハンバーグ、内臓料理やソースに使われます。	
522	セージパウダー丸缶	150g×12		
2123	セージパウダー丸缶	250g×12		
2322	セージパウダー	1Kg×10		

1756	ターメリックパウダー丸缶	80g×12	着色としての用途が多いが、カレー粉には欠かすことができないスパイスです。 鮮やかな黄色を呈し、その色素は紫外線により退色しやすく、アルカリ性になると赤変する性質があります。	
525	ターメリックパウダー丸缶	200g×12		
2126	ターメリックパウダー丸缶	350g×12		
2325	ターメリックパウダー	1Kg×10		
1755	タイムパウダー丸缶	60g×12	独特のすがすがしい芳香とほろ苦さを合わせ持ちます。 肉や魚の臭みを消す働きがあり、ソース、ソーセージ、チャウダーなどに用いられます。	
530	タイムパウダー丸缶	150g×12		
2124	タイムパウダー丸缶	250g×12		
2323	タイムパウダー	1Kg×10		
1724	タイムハーブ丸缶	25g×12	小さな細長い葉の部分で、爽やかな芳香を有します。肉や魚の臭みを消す働きがあり、ブイヨンや香草焼き、スープなどに使われます。	
2327	ディールパウダー	1Kg×10	すーっとした爽快な芳香と、ぴりっとした辛味を有します。ポテト料理やシーフード料理、肉料理などに使われ、万能スパイスといわれます。	
2290	ディールシード	1Kg×10	長さ約5mmの平たく薄い種子で、すーっとした芳香と辛味を有します。ポテト料理やシーフード料理、肉料理などに使われ、万能スパイスといわれます。	
1758	ナツメグパウダー丸缶	100g×12	エキゾチックな甘い刺激的な香りと、まろやかなほろ苦さがあります。肉などの矯臭性に優れているため、挽肉料理には欠かせないスパイスです。	
459	ナツメグパウダー丸缶	200g×12		
2128	ナツメグパウダー丸缶	400g×12		
2328	ナツメグパウダー	1Kg×10		

1761	バジルパウダー丸缶	70g×12	高貴で爽やかなシソ科特有の芳香を有します。 トマト料理と相性が良く、ピザソース、パスタソース、ドレッシングなどに適しています。	
546	バジルパウダー丸缶	150g×12		
2129	バジルパウダー丸缶	250g×12		
2330	バジルパウダー	1Kg×10		
1725	バジルハーブ丸缶	20g×12	高貴で爽やかな、シソ科特有の芳香を有します。 トマトを使用した料理との相性が良く、ピザやパスタ等のイタリア料理には欠かせないハーブです。	
2152	バジルハーブ丸缶	80g×12		
448	バジルハーブ	1Kg×5		
1726	パセリハーブ丸缶	15g×12	パセリの葉の部分のみじん切りで、鮮やかな緑色を呈し、香りは穏やかです。 様々な料理の彩りとして用いられ、特にソース類によく使われます。	
547	パセリハーブ丸缶	50g×12		
2130	パセリハーブ丸缶	80g×12		
843	パセリハーブ	1Kg×5		
1762	パプリカパウダー丸缶	100g×12	鮮やかな赤橙色を呈し、主に料理の着色に用いられます。 辛味のない唐辛子の一種で、香りも穏やかです。	
660	パプリカパウダー丸缶	200g×12		
2131	パプリカパウダー丸缶	400g×12		
2331	パプリカパウダー	1Kg×10		
1329	ピンクペッパー	50g×20	コショウボクの熟果を乾燥させた物で、直径5mm前後の鮮やかな赤色の実です。 かすかにコショウのような香りと苦味があり、彩りや風味が楽しめます。	
2333	フェヌグreekパウダー	1Kg×10	カラメル様の苦味のある、やや生臭いような香りをもっています。 カレー粉など、混合スパイスの原料として欠かせないスパイスです。	

2334	フェンネルパウダー	1Kg×10	アニスに似た、甘いすーっとした香りを持ちます。 中華料理、西洋料理(特にボルシチ)などの香り付けに使われます。	
2292	フェンネルシード	1Kg×5	長さ5~9mmの稲のもみに似た種子で、清涼感のある味と香りを有します。 中華料理、西洋料理(特にボルシチ)、魚料理などの香り付けに使われます。	
2335	ホースラディッシュ	1Kg×10	水で練って少しおくと、独特の香りや甘味と共に強い辛味を感じます。 練ってローストビーフの薬味に用いたり、粉わさびの原料として使われます。	
2293	ポピーシード	1Kg×10	ケシの実とよばれる小さな種子で、煎るとナッツ様の香ばしさが生じます。 パンやクッキーに振りかけて焼く他、七味唐辛子の原料としても使われます。	
1771	ローズマリーパウダー丸缶	50g×12	清涼感のある強い芳香と苦味をもちます。 羊肉など、臭みのある肉を使う料理によく使用されます。	
656	ローズマリーパウダー丸缶	150g×12		
2137	ローズマリーパウダー丸缶	250g×12		
2339	ローズマリーパウダー	1Kg×10		
436	ローズマリーホール	1Kg×5	マッチ棒を短く刻んだような葉の部分で、新鮮な甘い芳香と快い清涼感があります。羊肉、豚肉などの料理に使われますが、野菜料理にも適しています。	



1772	ローレルパウダー丸缶	60g×12	清々しい爽やかな芳香を有し、肉料理やソースの香り付けなどに使われます。 レバー料理、挽肉料理などに矯臭、風味付けを目的としてよく使われます。	
657	ローレルパウダー丸缶	150g×12		
2138	ローレルパウダー丸缶	300g×12		
2340	ローレルパウダー	1Kg×10		
396	ローレルホール	25g×20	シチューやカレーなどの煮込みの際、葉のままで入れておくと、肉の臭みを矯臭して美味しく仕上げることができます。 フランス語で「ローリエ」、英語では「ベイリーブス」と呼ばれます。	
393	ローレルホール	100g×20		
391	ローレルホール	1Kg		