

| 商品No                              | 商品名                        | 写真 | 商品説明   | 原材料・産地                                      | 内容量g   | パッケージ                      | 小売価格(税抜き)   |
|-----------------------------------|----------------------------|----|--|---|--|----------------------------|---|
| ①-1A<br>①-1B<br>①-2<br>①-3<br>①-4 | 石臼挽き<br>山椒粉                |    | 和歌山県産ブドウ山椒を石臼で挽きました。うなぎの蒲焼、焼魚やお味噌汁に一振りするだけで上品な味わいになります。色合いと香り、辛味を保つさまざまな工夫を施した、国産山椒最高峰の香辛料です。                            | 山椒<br>(紀州産ぶどう山椒100%)                        | 5g<br>~<br>1000g                             | アルミ袋<br>(チャック付)            | 5g入り(①-1A) 400円<br>5g入り(①-1B) (化粧缶付)900円<br>10g入り(①-2) 700円<br>100g入り(①-3) 4,800円<br>1000g入り(①-4) 26,000円 |
| ①-6A<br>①-6B                      | 石臼挽き<br>山椒粉 豆袋             |    | 使いきりサイズの豆袋です。和歌山県産ブドウ山椒を石臼で挽きました。うなぎの蒲焼、焼魚やお味噌汁に一振りするだけで上品な味わいになります。色合いと香り、辛味を保つさまざまな工夫を施した、国産山椒最高峰の香辛料です。               | 山椒<br>(紀州産ぶどう山椒100%)                        | ①-6A<br>0.2g<br>①-6B<br>0.2g                 | アルミ袋                       | 25袋入り(①-6A) 600円<br>500袋入り(①-6B) 6,000円   |
| ①-7A<br>①-7B<br>①-7C              | 乾燥山椒粒                      |    | 和歌山県産ブドウ山椒の乾燥品原形です。油分のある黒い種を取り除き(注1)、酸化による香りの劣化を防いでいます。ミルで挽きたての山椒をお好みの方に、最高の香りとお味をお楽しみください。                              | 山椒、種のみを除去<br>(紀州産ぶどう山椒100%)                 | ①-7A<br>15g<br>①-7B<br>100g<br>①-7C<br>1000g | アルミ袋<br>(ラシッ<br>プ)         | 15g(①-7A) 700円<br>100g(①-7B) 3,200円<br>1000g(①-7C) 19,000円  |
|                                   | 二味<br>(山椒唐辛子<br>粉)         |    | 山椒と鷹/爪唐辛子をお合わせたスパイスです。和歌山県産の良質な香辛料だけを調査しました。和食はもとより世界の料理によくあいます。   | 山椒<br>(紀州産100%)                             | 5g<br>10g<br>100g<br>1000g                   | アルミ袋<br>(ラシッ<br>プ)         | 5g 350円<br>10g 600円<br>100g 3,600円<br>1000g 21,000円   |
| ②-1                               | 実山椒水煮                      |    | 生実の山椒の状態に近く手軽にご利用出来るのが水煮です。定番のちりめん山椒のほか、魚・肉などの煮物に、漬してドレッシングやタレなどにお使いください。色もきれいなのでお料理に彩とアクセントを与えてくれます。                    | 山椒、塩 (塩分約3%)                                | 45g  | 瓶                          | 45g 800円  |
| ②-2                               | 実山椒佃煮                      |    | 山椒加工品の定番。紀州湯浅の白醤油でゆっくり炊きました。ふっくらと大きな粒をかみ締めるとお口に山椒の美味しさが広がります。そのまま煮やスメやお茶漬けに、焼き飯や魚卵にもアクセントをつけてくれます。アイデア次第でいろんなお料理に活用できます! | 山椒、醤油、日本酒、味噌<br>だし(天恵由来)                    | 50g  | 瓶                          | 50g 900円  |
| ②-3                               | 実山椒<br>すりおろし<br>ペースト       |    | わさびのようにお醤油とあわせてご使用できる他、マヨネーズやドレッシングに。マスタード代わりに。新しい和をイメージするテイストとしての新商品です。   | 山椒、ホワイトリカー                                  | 30g  | 瓶                          | 30g 800円  |
| ②-4                               | 実山椒コンフィ<br>(砂糖漬)           |    | 実山椒の砂糖漬です。山椒はミカン科の植物で、新鮮な実は柑橘系の香りがします。和のイメージが強い山椒を新たなバリエーションとしてお楽しみ頂けます。スイーツ等の新食材にいかがですか。                                | グラニュー糖、山椒、クエン酸、ビタミンC                        | 20g  | 瓶                          | 20g 700円  |
| ②-5                               | 実山椒ジャム                     |    | 山椒の辛味を爽やかに変えた不思議なジャムです。山椒はミカン科の植物で、新鮮な実は柑橘系の香りがします。和のイメージが強い山椒を新たなバリエーションとしてお楽しみ頂けます。                                    | グラニュー糖、山椒、ペクチン、クエン酸、ビタミンC                   | 30g<br>110g                                  | 瓶                          | 30g 600円  |
| ④-2                               | 「柚椒辛子」<br>山椒入り完熟<br>ゆずこしょう |    | 辛さの中にも風味と甘みのある紀州産の大きやとうがらしを真っ赤に完熟させ高知産の柚子と和歌山産完熟赤山椒を合わせた風味豊かな調味料です。お鍋はもちろん各種料理の隠し味に重宝します。                                | 柚子皮、唐辛子、リンゴ酢、食塩、山椒                          | 90g  | 瓶                          | 90g 850円  |
| ③-1                               | 実山椒<br>フリーズドライ             |    | 取りたての実山椒をフリーズドライ(真空凍結乾燥)にしました。水で戻すと約7倍の重量になり、生実山椒に替ります。そのままもむだけで香りのよい山椒粉にもなります。  | 山椒<br>(紀州産ぶどう山椒100%)                        | 7g<br>(乾燥前約50g)                              | アルミ袋<br>(ラシッ<br>プ)         | 7g 700円   |
| 3402                              | 山椒醤油                       |    | 山椒風味の甘口醤油です。山椒と醤油、みりんのみを原材料とし、まるやかに仕上げました。お刺身しょうゆをあじめ、焼魚や焼肉、冷奴などにお使いください。さわやかに上品な味わいになります。                               | 三州三河みりん 醤油(小麦、大豆を含む) 山椒<br>(紀州産ぶどう山椒100%)   | 105g   | 瓶                          | 105g 750円   |
| 3426                              | 山椒ドレッシング                   |    | 山椒風味のノンオイルドレッシングです。酸味を利かせ山椒の香りをひきたてたヘルシーな野菜サラダがおすすめです。   | 醸造酢 発酵調味料 醤油(小麦、大豆を含む) 山椒<br>(紀州産ぶどう山椒100%) | 105g   | 瓶                          | 105g 650円   |
| ③-2                               | 実山椒冷凍<br>(軸取り済)            |    | 取りたての実山椒を冷凍パックにしました。農家と連携し、収穫時に湯がき急速冷凍しています。面倒な軸取りを済ませていますので、佃煮などの加工にそのままお使いいただけます。                                      | 山椒<br>(紀州産ぶどう山椒100%)                        | 500g<br>1kg                                  | ラミネー<br>ト袋<br>(アイロ<br>ンポリ) | 500g 3700円<br>1kg 7600円   |
| ③-3                               | 実山椒<br>(生鮮)                |    | 実山椒は収穫適期が10日前後と短く、これを過ぎると種が硬くなり食感が悪くなるデリケートな素材です。弊店では契約農家と連携を密に、収穫適期の実のみを採取お届けします。                                       | 山椒(紀州産ぶどう山椒100%)                            | 500g   | ダンボール箱                     | 500g  |

※弊店の山椒商品はすべて、紀州(和歌山県産)のぶどう山椒を使用しています。  
注1)種の除去率は約95パーセントです。