

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(税込)
①-1A ①-1B ①-2 ①-3 ①-4	石臼挽き 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 (紀州産ぶどう山椒100%)	5g ~ 1000g	アルミ袋 (チャック付)	5g入り(①-1A) 315円 5g入り(①-1B) (化粧缶付)840円 10g入り(①-2) 630円 100g入り(①-3) 3,150円 1000g入り(①-4) 18,900円
①-6A ①-6B	石臼挽き 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 (紀州産ぶどう山椒100%)	0.2g	アルミ袋	25袋入り(①-6A) 500袋入り(①-6B) 525円 6,300円
①-7A ①-7B	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。最高の香りと辛味をお楽しみください。	山椒 (紀州産ぶどう山椒100%)	15g、 1000g	アルミ袋 (ラミジップ)	15g(①-7A) 630円 1000g(①-7B) 12,600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 630円
②-2	実山椒佃煮		山椒加工品の定番。紀州湯淺の白醤油でゆっくり炊きました。ふつく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。そのまま肴やアサメやお茶漬けに。焼き飯や魚飯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 だし(天然由来)	50g	瓶	50g 735円
②-3	実山椒 すりおろし 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 630円
②-4	実山椒コンフィ (砂糖漬け)		実山椒の砂糖漬けです。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きます。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 630円
②-5	実山椒ジャム		山椒の辛味を爽やかさ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きます。	グラニュー糖、山椒、ベクチン、クエン酸、ビタミンC	110g	瓶	110g 1155円
②-6	実山椒 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、生実山椒に蘇ります。そのままむだけで香りのよい山椒粉にもなります。	山椒 (紀州産ぶどう山椒100%)	7g (乾燥前 約50g)	アルミ袋 (ラミジップ)	7g 630円
③-2	実山椒冷凍 (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おりますので、佃煮などの加工にそのままお使いいただけます。	山椒 (紀州産ぶどう山椒100%)	500g	ラミネート袋 (ナイロンポリ)	500g 3150円

5月限定商品

実山椒 ③-1	実山椒 (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して、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 2100円
------------	-------------	--	--	------------------	------	--------	------------