

73 和・洋・中食器

74 卓上鍋・焼物用品

75 料理演出用品

76 卓上小物

69 ブレンダー・かき氷

70 カトラリー・箸

71 グラス・酒器

72 ワイン・バー用品



Terre Exotique
Civilisations et Gastronomie

世界のスパイス テールエグゾティック

冒険の始まり

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、カメルーンのペンジャでペ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。

香りへのこだわり

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楽しみいただけるのです。

Rare berries - 稀少なスパイス -

このページの全商品は 軽減税率



味の強さ★★
1gあたり約60粒
アロマノート
レモン、グレープフルーツ、
トロピカルフルーツ



味の強さ★
1gあたり約20粒
アロマノート
レモンバーベナ、
海、潮のニュアンス

①ティムールペッパー



ページコード	外寸	商品コード	価格
40g缶 TE0002-01	4-1855-0101	55×55×H 80	2224770 ¥2,500
250g袋 TE0002-02	4-1855-0102	185×90×H295	2224780 ¥7,500

ミカン科 サンショウ属
●ネパールで収穫されている、レモンやグレープフルーツのフレッシュな香り特徴の希少な山椒の一種です。
オススメ料理 麻婆豆腐、アクアパッツァ、オマール海老

②バーベナペッパー



ページコード	外寸	商品コード	価格
60g缶 TE0008-01	4-1855-0201	55×55×H 80	2224810 ¥2,750
250g袋 TE0008-02	4-1855-0202	185×90×H295	2224820 ¥7,500

クスノキ科 ハマビワ属
●レモンバーベナをその名前の由来としており、ベトナムの山々に主に収穫される希少なスパイスです。
オススメ料理 生牡蠣、野菜炒め、フルーツのコンポート



味の強さ★★★★★★
1gあたり約20粒
アロマノート
ブルーベリー、ストロベリー、
ローズマリー

③タスマニアペッパー



ページコード	外寸	商品コード	価格
40g缶 TE0010-01	4-1855-0301	55×55×H80	2224850 ¥3,250

シキミドキ科 タスマニア属
●タスマニア北部の熱帯雨林の丘の上で収穫されます。優しい甘みの後に、すぐに表れるキレの良い辛みが特徴です。
オススメ料理 ローストビーフ、サーモンのカルパッチョ



味の強さ★★★
1gあたり約17~18粒
アロマノート
八つ橋、干し葡萄、
ブラウシュガー

④シナモンペッパー



ページコード	外寸	商品コード	価格
40g缶 TE0044-01	4-1855-0401	55×55×H 80	2225110 ¥2,500
250g袋 TE0044-02	4-1855-0402	185×90×H295	2225120 ¥6,000

クスノキ科 ニッケイ属
●シナモンの木になる木の果実の一種です。通常のシナモンの樹皮と比べて、穏やかな甘みとしゃがれた香りが特徴です。
オススメ料理 フォアグラ、プータンフォル、リンゴのコンポート

