

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

Peppers -胡椒-

⑨以外の商品は   軽減税率



味の強さ★★★★★  
1gあたり約40粒  
アロマノート  
獣臭、メンソール

①ペンジャ産ホワイトペッパー

ページコード	外寸	商品コード	価格
70g缶 TE0007-01	6-1896-0101	55×55×H 80	2224790 ¥3,250
250g袋 TE0007-02	6-1896-0102	185×90×H295	2224800 ¥6,500

コショウ科 コショウ属  
●「胡椒の王様」と称されており、そのチーズを思わせるノートとメンソールのアロマが特別な味わいを生み出し、シンフォニーを奏でます。  
オススメ料理 チーズ料理、ローストチキン



味の強さ★★★★★  
1gあたり約30粒  
アロマノート  
森の香り、シトラス、  
ジュニパーベリー

②ヴィチペリフェリペッパー

ページコード	外寸	商品コード	価格
50g缶 TE0009-01	6-1896-0201	55×55×H 80	2224830 ¥3,500
250g袋 TE0009-02	6-1896-0202	185×90×H295	2224840 ¥7,000

コショウ科 コショウ属  
●チールエングジックでは一番人気。食材に深みを与えるその森林の香りは、世界中のシェフを魅了します。  
オススメ料理 アサリの白ワイン蒸し、チョコレートボンボン



味の強さ★★★★★  
1gあたり約1本  
アロマノート  
生ハム、カカオ、トンカ豆

③レッドロングペッパー

ページコード	外寸	商品コード	価格
30g缶 TE0013-01	6-1896-0301	55×55×H 80	2224890 ¥3,750
250g袋 TE0013-02	6-1896-0302	185×90×H295	2224900 ¥14,000

コショウ科 コショウ属  
●ボコール国立公園の北方で採取されるとても希少なロングペッパーです。その甘やかな香りとはい反対に、力強い辛味が特徴です。  
オススメ料理 生ハム、クスクス、グラムチャウダー



味の強さ★★★  
1gあたり約2本  
アロマノート  
ピート香、炭、メンソール

④ブラックロングペッパー (ティミズペッパー)

ページコード	外寸	商品コード	価格
35g缶 TE0014-01	6-1896-0401	55×55×H 80	2224910 ¥3,250
250g袋 TE0014-02	6-1896-0402	185×90×H295	2224920 ¥7,000

コショウ科 コショウ属  
●このエチオピアのブラックロングペッパー(ティミズペッパー)は非常に強いピート香や炭の香りを放ちます。  
オススメ料理 パーベキュー、豚肉のリエット、ピッツァ

The usuals spices -日常使いのスパイス-



味の強さ★★★★★  
1gあたり約1本  
アロマノート  
キャラメル、シナモン、バニラ

⑤トンカビーンズ

ページコード	外寸	商品コード	価格
50g缶 TE0018-01	6-1896-0501	55×55×H 80	2224940 ¥3,750
250g袋 TE0018-04	6-1896-0502	185×90×H295	2224960 ¥10,000

マメ科 トンカマメ属  
●アマゾンで採取することの出来るマメ科植物の種子です。とても華やかなバニラやキャラメルにの香りを感じさせます。  
オススメ料理 バニライスクリーム、クレームブリュレ、カフェオレ



味の強さ★★★★★  
1gあたり約12〜13粒  
アロマノート  
ブラックベリー、春菊、森林

⑥ジュニパーベリー

ページコード	外寸	商品コード	価格
40g缶 TE0076-01	6-1896-0601	55×55×H 80	2225360 ¥2,750
250g袋 TE0076-02	6-1896-0602	185×90×H295	2225370 ¥3,750

ヒノキ科 ビャクシン属  
●約3000年程前よりブラックペッパーの代替品として使用されてきました。ジンの香りの元としても有名です。  
オススメ料理 ラム肉の赤ワイン煮込み、チキンのビール煮込み



味の強さ★★★★★  
1gあたり約10粒  
アロマノート  
バニラ、マンダリン、ミント

⑦クローブ

ページコード	外寸	商品コード	価格
50g缶 TE0079-01	6-1896-0701	55×55×H 80	2225420 ¥3,000
250g袋 TE0079-02	6-1896-0702	185×90×H295	2225430 ¥9,000

フトモモ科 フトモモ属  
●クローブはバニラの様な香りと爽やかな風味は、古くはメソポタミア文明の時代から今日まで世界中で愛されています。  
オススメ料理 ブラウニー、ラムシチュー、グリユワイン

推奨スパイスミル

⑨マイクロブレイン マルチスパイスミル

ページコード	商品コード	価格
MP-3301	6-1896-0901	2225440 ¥3,900

外寸:50×50×H120  
材質:刃/ステンレススチール  
本体/ABS、ゴム  
●胡椒・塩はもちろんナツメグやシナモン、山椒やナツツ類など、ほとんどの乾燥スパイスや木の実を粉末に出来る、万能なミルです。

以下のスパイスは、  
マイクロブレイン マルチスパイスミルの  
使用を推奨しております。



Salts -塩-



味の強さ★★★  
1gあたり小さじ約1/3

⑧砂漠塩 (結晶塩)

ページコード	外寸	商品コード	価格
45g缶 TE0011-01	6-1896-0801	55×55×H 80	2224860 ¥3,000
250g袋 TE0011-02	6-1896-0802	185×90×H295	2224870 ¥6,750

●エジプトの砂漠で採れる「世界一美しい」と称されるこの塩は、7000万年前の海水のミネラルを残したまま結晶化された天然のお塩です。  
オススメ料理 カルパッチョ、ステーキ、焼き魚

81 棚・作業台

82 バスボックス・洗浄ラック

83 カート・台車

76 卓上小物

77 メニュー・卓上サイン

78 福祉・養育用品

79 店舗備品・インテリア

80 店舗備品・防災用品