

えっ!こんな体験初めて!  
感動が止まらない

塩漬け胡椒

塩蔵胡椒

KAMPOT PEPPER

魔法の  
スパイスを  
最高の  
おつまみに



未体験の「みずみずしさ」「芳醇な香りと旨み」が凝縮

生の胡椒を半年ほどかけて塩漬けすることで、摘みたてのフレッシュな芳醇な香りを閉じ込めました。

お料理に  
のせて



これだけで高級料亭の味  
お魚料理やお肉料理と相性抜群。

そのまま  
おつまみに



お酒を最高に引き立てます

＼ 最高の原料のマリアージュ /

カンボジア産最高級の胡椒  
★★★★★

「カンポットペッパー」使用

フルーティな味とはっきりとした風味。  
一流シェフ也大絶賛。有名ホテルでしか食べられない胡椒  
ミネラルを多く含む土壌で、完全有機栽培。

普通の胡椒はテーブルワイン。  
カンポット・ペッパーは良質のボルドー・ワインと  
呼ばれるほどの世界最高級のカンボジア胡椒です。

世界が注目!ミネラル豊富な塩  
★★★★★

「能登海洋深層水塩」使用

汲み上げた  
海洋深層水を  
100%使用



バランスの取れたミネラルの特性を活かす為に60度以下の  
温度でゆっくりと時間をかけて塩に仕上げました。  
希少性の高い納得のいく味です。