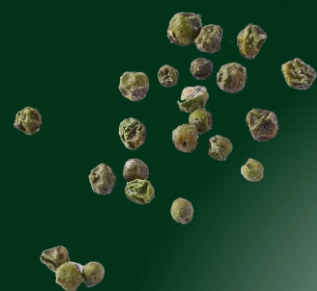


GABAN[®]

塩胡椒の新しいカタチ。 ソルティグリーンペッパー *Salty Green Pepper*



インドネシア・ジャワ島産の
若摘み青胡椒を塩漬け・乾燥し、
軽い食感を実現しました。
爽やかな香りと上品な辛味、
ほどよい塩味を愉しめます。



※調理例



若摘みのフレッシュな香りと塩味が 一皿を彩る新定番に。

収穫後、新鮮うちに
塩漬け・乾燥



ホールのまま
肉やサラダに



ミルで挽いて
隠し味に



GABAN[®] ソルティグリーンペッパーホール

原材料名：グリーンペッパー、食塩
容量/入数：30g袋×10
賞味期間：1年
JANコード：4971985926721



※イメージ

Spice for Professionals

Recipe Ideas

おすすめレシピ



Amuse 茄子とチョコレートのタルトレット

アマルフィの郷土菓子に着想を得た、ロースト茄子とビターチョコレートの一口タルト。ソルティグリーンペッパーを加えることで、甘さが締めり爽やかな余韻が広がります。フィリングには砕いて、仕上げにはホールをトッピングしました。

シェフの感性を刺激する
スパイス



Hors-d'œuvre

鯖の冷燻製

グリーンペッパー風味のサワークリームと胡瓜のコンディマン

ソルティグリーンペッパーの爽やかな辛みと塩味がサワークリームのソースと胡瓜のコンディマンに色と味のコントラストをつけ、鯖の燻香と脂の旨みを軽やかに。鮎や鰯にもおすすめ。

Poisson

オマール海老のポワレ レモンとソルティグリーンペッパーのコンディマン

レモンとソルティグリーンペッパーのコンディマンがオマールの甘みを引き立てます。レモンの皮のほろ苦さと酸味に、塩気と辛みが調和した、使い勝手のよい調味料。



Viande

鴨のソテー

蜂蜜とソルティグリーンペッパーのキャラメリゼ

香ばしく焼いた鴨の皮目に、蜂蜜と砕いたソルティグリーンペッパーのキャラメリゼをまわせて。甘みを引き締める刺激が、鴨の脂の濃厚な旨みを一層際立てます。



※調理例

