

GABAN®

ロングペッパー(ヒハツ)ホール



シナモンのような甘い香りとおだやかな辛み
歴史あるスパイスを新しい感覚で、新しい料理に。



GABAN® ロングペッパー(ヒハツ)ホール

長胡椒、ヒハツ、ヒバーチなどの呼び名があり、インドやインドネシアをはじめとしたアジアに古くから伝わる胡椒の仲間です。

- 荷 姿 : 50g袋×10
- 賞味期間 : 12ヶ月
- JANコード : 4971985072176
- 原料原産地 : インドネシア



※挽いたもの



ほのかに甘く重厚感のある香りとマイルドな辛みが料理のアクセントに。
 グレーターで削って肉料理、チョコレート、焼き菓子、フルーツに合わせて。

帆立ときのこのテリーヌ



挽きたてのロングペッパーを仕上げに振りかけ、
 海の幸と山の幸に香りのアクセントを。

仔鳩のソテー ポルト酒とロングペッパーのソース



鉄分が豊富で旨味が凝縮された鳩肉に、**ロングペッパー**の重厚な香りが味に深みを与えます。

牛ほほ肉の赤ワイン煮



ダークチョコレートで味に深みとコクを。カカオと
 ロングペッパーで肉料理が芳醇な香りに。

苺とシャンパンのムース



苺のコンフィチュールにホールで加え、大人の
 デセールに。ベリー系フルーツと相性抜群です。

※本販促物に掲載の画像はイメージです。

■ 本製品に興味ある方へおすすめのスパイス

製品名	入数	賞味期間	JANコード
GABAN® 馬告(マーガオ)ホール 50g袋	10	12ヶ月	4971985015074
GABAN® ティムットペッパーホール 50g袋	10	12ヶ月	4971985038776



ハウスギャバン株式会社

〒104-0033 東京都中央区新川2-31-1 八丁堀トーセイビル

東日本営業部 03(3537)3015

西日本営業部 06(6389)5530



商品情報、レシピはこちらから!

<https://www.housegaban.com>