



山椒香味油

こめ油に和歌山産ぶどう山椒を合わせその新鮮な香りをうつすことに成功

「ぶどう山椒」とは?

和歌山県の特産

- ◆ 山椒の国内生産の約60%は和歌山県。
- ◆ 和歌山県有田地区の特産品。

かんきつ類

- ◆ コショウとして分類されず、かんきつ類(ミカン科)の分類。
- ◆ 実がぶどうの房のように実るのが特徴。

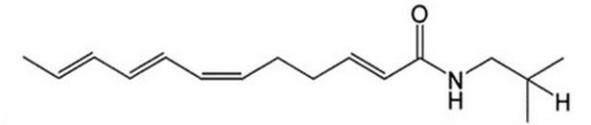
独特の感覚

- ◆ フルーツの香りとピリッと感が絶妙です。
- ◆ 口に含むと上品な刺激感を得られます。

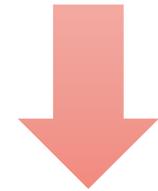


ぶどう山椒の上品な刺激

サンショオール



ヒリヒリする感じがする
麻痺効果



味覚を活性化する
食欲を刺激する



ぶどう山椒の香りの特徴



- ◆ 酢酸ゲラニル
- ◆ ゲラニオール



- ◆ リモネン
- ◆ シトロネラール



- ◆ フェランドレン

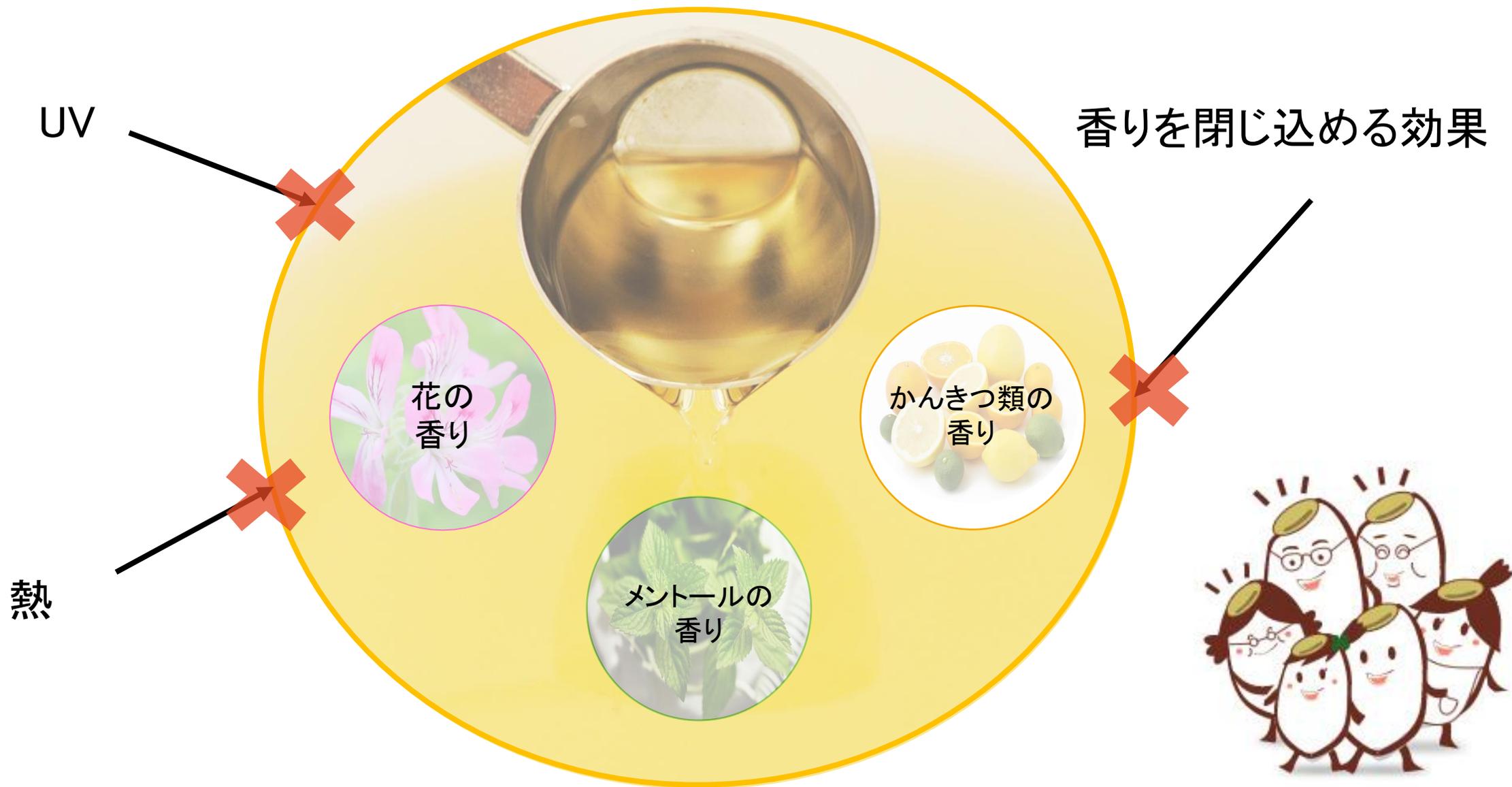
- 酸化が早い、熱、紫外線に弱い
- 香りを失いやすい。

保存方法
品質に課題



こめ油

香りを維持する上で重要な要素



こめ油 特徴



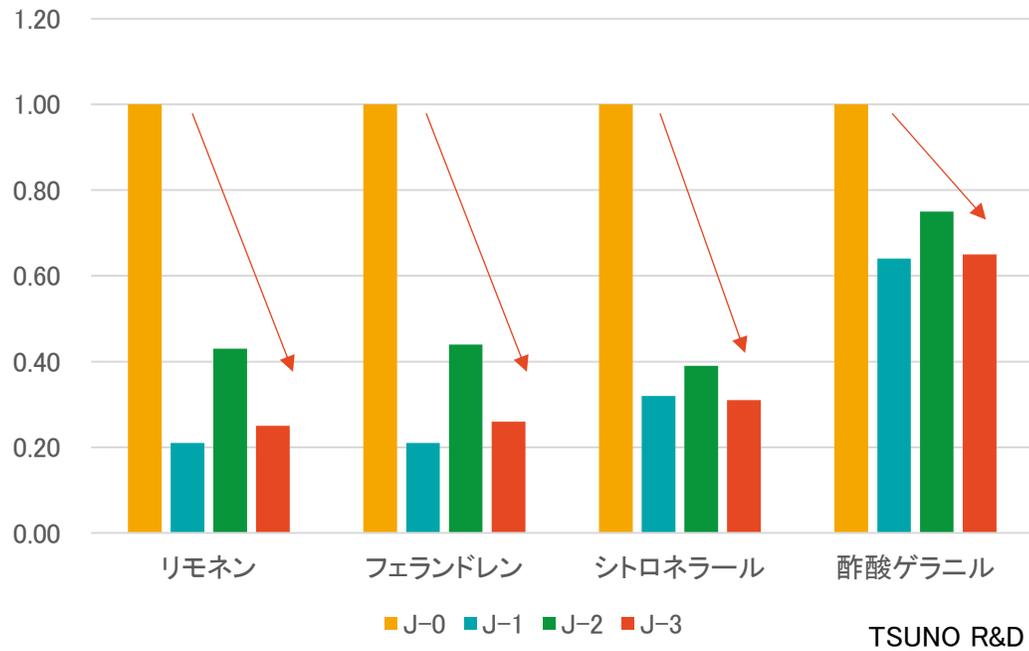
こめ糠(皮+胚芽)
日本産100%

- ◆ 抗酸化物質が豊富:ビタミンE、トコフェロール、 γ -オリザノール
- ◆ 素材の品質を安定させる。
- ◆ 素材の自然な味を高める。
- ◆ 特ににおいがないのが特徴の油
- ◆ アレルゲンフリー、遺伝子組換えフリー



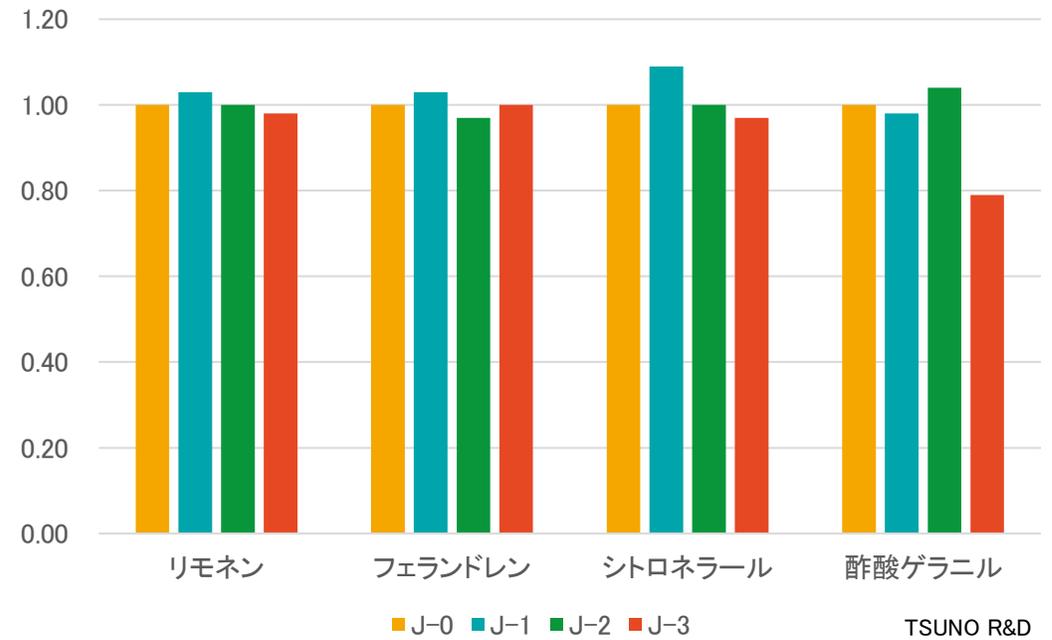
臭気物質(香り)の比較

山椒粉



◆ 香りはすぐに減少

山椒香味油



◆ 香りが安定。

山椒 と こめ油の相性



山椒



こめ油



山椒の産地



農林水産省より



臼挽き加工



風味が紫外線や熱で分解されやすい



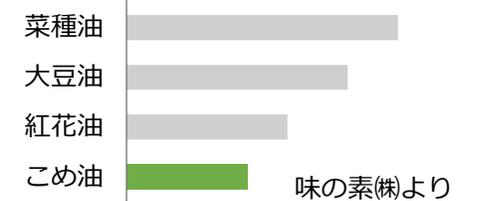
酸化に強く安定している

植物油の原産国



日本植物油協会より

酸化臭発生量



味の素(株)より

酸化安定性試験



日本油脂検査協会より



山椒香味油



収穫時期
6月から8月にかけて

- ◆ レモンに似たフルーツ、フレッシュアロマ。
- ◆ 山椒の若い実の鮮やかな味。
- ◆ 食欲を刺激するわずかな辛さ。

山椒の若々しい香りを楽しんでください!



完熟山椒香味油



収穫時期
9月から10月にかけて

- ◆ バラの香りに似たフルーツや花の香り。
- ◆ 熟したぶどう山椒の洗練された風味
- ◆ 秘密の素材となりうる辛さを感じさせる。

完熟山椒の風味をお楽しみください!!

使用方法は？



APPETIZER



エントリー



メインディッシュ

- ☑ 創作料理に
- ☑ ドレッシングに
- ☑ ソース作りに
- ☑ 保存するために
- ☑ アヒージョ等に
- ☑ シチューに加える
- ☑ 独自のレシピ



デザート

フランス シェフによる試食会

2020年2月5日パピロン・ゲイブリエル・パリ



山椒香味油入り洋ナシのデザート

- ◆ 山椒香味油でやさしく煮込む。
- ◆ 冷やす。
- ◆ マッシュを添えて。
- ◆ 風味豊かなデザート。



シェフのコメント

《リンゴ、洋ナシ、桃などの新鮮な果物をマッチさせるのはとても興味深い。》》



“山椒香味油”でこだわりの美味しさに♪



最高級品の和歌山県産「ぶどう山椒」使用

和歌山県有田川町で生産されている「ぶどう山椒」は大きな粒と厚い果肉が特徴で、その品質の高さから“緑のダイヤ”とも呼ばれています。夏に収穫される実は爽やかで清涼感のある風味で、フルーティーさが特徴です。

油には国産の「こめ油」を使用

米ぬか・米胚芽からできた貴重な国産のこめ油を使用。こめ油はくせがなく、ぶどう山椒のフレッシュで爽やかな風味をより引き立ててくれます。



山椒香味油を
贅沢に使用した！

“ 鮭ハラスとマイタケのアヒージョ ”

“ 鮭ハラスとマイタケのアヒージョ ”

準備するもの

- ・山椒香味油……………1本
- ・缶つま(鮭ハラス)……1缶
- ・マイタケ……………1/2パック
- ・プチトマト……………4個
- ・ニンニク(みじん切り)…2片分
- ・鷹の爪……………1/2本
- ・塩(オイル用)……………小さじ1/3~
- ・塩・コショウ……………少々
- ・パセリ(みじん切り)……適量
- ・バゲット……………適量



作り方

- (1) スキレットにニンニク、鷹の爪、山椒香味油 2/3量を加えて弱めの中火で熱します。
- (2) (1)のニンニクから泡が出てきたら塩を加え、ニンニクが色付いたら弱火にします。
- (3) 缶つま・ほぐしたマイタケにコショウをして(2)に加え、軽く混ぜながら火を通します。
- (4) 全体がジュワッと沸けばプチトマトとパセリを加え、塩で味を整えます。お好みで残りの山椒香味油を回しかけ火を消したら完成です♪



“ 完熟山椒香味油 ” でこだわりの美味しさに♪

希少価値の高い和歌山県産「赤山椒」使用

緑のダイヤとも呼ばれるぶどう山椒を手間暇かけて完熟させた「赤山椒」を使用。ピリリとした刺激の角がとれて、爽やかで芳醇な風味が広がります。



油には国産の「こめ油」を使用

米ぬか・米胚芽からできた貴重な国産のこめ油を使用。こめ油はくせがなく、赤山椒の豊かな風味をより引き立ててくれます。



アウトドアに
おすすめ

“ 山椒香るたまごサンド ”



“ 山椒香るたまごサンド ”

準備するもの

- ゆで卵……………3個
- (a) ・マヨネーズ……………大さじ2
- ・塩……………ひとつまみ
- ・砂糖……………小さじ1と1/2
- ・米酢……………小さじ2
- ・白コショウ……………少々
- ・完熟山椒香味油……………小さじ2
- ・サンドイッチ用パン……………4～6枚



つくり方

- (1) ゆで卵を粗みじん切りにします。
- (2) (a)を混ぜ合わせ、(1)を加えさらに混ぜます。
- (3) サンドイッチ用パンの片面に完熟山椒香味油を塗ります。
- (4) (2)の具材を(3)のパンで挟めば完成です♪





クリームチーズ

×

完熟山椒香味油

塩味のあるチーズにまろやかな風味の完熟山椒香味油が上品なコクと旨味をプラス！混ぜ込んでも、ちょいかけもオススメです。グリル野菜のディップにピッタリ♪



マスカルポーネチーズ

×

山椒香味油

ミルキーで濃厚な味わいのチーズにはピリツとしたキレのある風味が特徴の山椒香味油を合わせるのがオススメです。味がしまり、美味しさ◎。ラーメンの味変等トッピングにピッタリ♪



塩もみした紫キャベツ

×

山椒香味油・完熟山椒香味油

せん切りしたキャベツに塩をふり
しんなりしたら軽く水気をしぼって
豆やフルーツとお好みの山椒香味をかけて
混ぜるだけ♪お好みでレモン汁や酢を混ぜて
マリネにするのも◎



グリルで焼いた紫キャベツ

×

山椒香味油・完熟山椒香味油

グリルで焼き甘みが出たほろ苦い紫キャベツ
には薫り高い香味油がピッタリ。
お好みの山椒香味油を回しかけお塩でどうぞ。
山椒の風味と紫キャベツのほろ苦さが
クセになる美味しさです♪



ラックスプロディング

×

山椒香味油・完熟山椒香味

北欧料理にも山椒香味油を。

ディルを混ぜ込んで焼くかわりに、、、
召し上がる直前に山椒香味油をちょいかけ！

魚・芋どちらにも相性抜群の山椒で
いつもとひと味違った味わいが楽しめます♪



ハッセルバックポテト

×

山椒香味油・完熟山椒香味油

お酒がススムハッセルバックポテト。

ハーブを散らす感覚で、、、
お好みの山椒香味油をかけてみてください。

リッチな風味がやみつきになる
大人の味わいです。



シーフード具材 ラーメン
×

山椒香味油・完熟山椒香味

ラーメンにトッピングする具材のシーフードに山椒香味油をさっとマリネして、乾燥もケア。もちろんスープの風味と相性の良い場合は山椒香味油をちょいかけするのもオススメ◎山椒の風味が味に奥行きと旨味をプラス♪



つけ麺の麺用に
×

山椒香味油・完熟山椒香味油

上品で繊細な山椒の風味を最大限に活かせるオススメの方法です。茹であげ水気を切った麺に仕上げに和えます。風味が逃げず麺のほぐれもよくなり一石二鳥！



商品ラインナップ

ご清聴ありがとうございました