

**料理に違いと、ワンランクUPを生み出すお薦め商品**

(有)アイカワフーズ

Tel 055-253-4132

<p><b>1. マーガオ(馬舌)</b>                        台湾と中国の一部奥地でしか取れない貴重なスパイス。レモンダスの様な柑橘系の香りとサンショに似た辛みが特徴。料理だけでなくコーヒーに入れたりデザートにアイデア次第。                      規格 50g 価格等お問合せ下さい。</p>	<p><b>10. 太白ゴマ油(竹本油脂)</b>                        太白胡麻油はごまを煎らずに生のまま搾っているため、ごま油特有の色と香りがなく無味無臭、素材の持ち味を引き出し最大限に生かします。加熱しても酸化しにくいのも特徴です。                      規格 1.8L 価格等お問合せ下さい。</p>
<p><b>2. 仁淀川山椒</b>                        高知県を流れる清流、仁淀川沿いで収穫した産地限定の青い山椒。柑橘系の爽やかな香りが特長。和食、中華以外でもデザート、洋食に幅広く使用できる山椒です。                      規格 20g 価格等お問合せ下さい。</p>	<p><b>11. 太香ゴマ油(竹本油脂)</b>                        太香胡麻油は香りが控えめなので下ごしらえから仕上げの香り付けまで幅広い用途で、和食・洋食等ジャンルを問わずご利用できます。                      規格 450g 価格等お問合せ下さい。</p>
<p><b>3. ピマン・デスプレット(バスク産唐辛子)</b>                        バスク地方特産の赤い唐辛子。たっぷりの甘みにピリッと辛みが効いて香ばしく、色づけだけでなく料理のコクや味の引き立て役として欠かせない存在です。                      規格 40g 価格等お問合せ下さい。</p>	<p><b>12. クルミオイル</b>                        クルミ特有の豊かな風味が特徴。ドレッシングに使うと香りとコクが増し、肉や魚などのグリル料理やロースト料理の場合は香ばしいかおりで旨味を引き立てます。                      規格 1L 価格等お問合せ下さい。</p>
<p><b>4. 粒コショウ生タイプ</b>                        従来の「乾燥粒こしょう」とは違う、まったく新しい生タイプ。一粒一粒の皮に弾力があり噛むとプチッと弾け瑞々しいスパイスの風味が溢れてきます。あらゆる料理のアクセントに最適です。                      規格 50g 価格等お問合せ下さい。</p>	<p><b>13. オレンジオイル、レモンオイル</b>                        収穫直後のオリーブの実とイタリア・ガルガノ産の新鮮なレモンとオレンジを压榨して作り、作業工程は果実を加えるだけでEXバージンオリーブオイルと同じ。風味は加熱しても飛びません。                      規格 500ml 価格等お問合せ下さい。</p>
<p><b>5. タスマニア スパイシーマスタード</b>                        タスマニア島に自生するマスタードの種を乾燥、ピネガーやタスマニア産蜂蜜、アップルサイダーなどを合わせ、少量のタマリと約30日漬けます。プチプチとした食感が新感覚です。                      規格 500g 価格等お問合せ下さい。</p>	<p><b>14. 冷燻オイル</b>                        EXバージンオリーブオイルの繊細な味をこわさずにスモーキーな香りをプラスした逸品です。鮮度抜群のオリーブオイルの風味が生きています。                      規格 250ml 価格等お問合せ下さい。</p>
<p><b>6. ファロ マスタード(エストラゴン/カシス)</b>                        ファロ社は厳選した原料を使い、伝統的な石臼挽き製法でマスタードを作るブルターニュのメーカーです。強い風味のエストラゴンとマイルドなカシスの2種類。料理を多彩に仕上げます。                      規格 105g 価格等お問合せ下さい。</p>	<p><b>15. キャビアロリ</b>                        イクラ程の小さなボール状のEXバージンオリーブオイルです。美食の国スペインで開発され、最高級のEXVオリーブオイルを使うことにより料理の彩と共に味わいを高めます。                      規格 200g 価格等お問合せ下さい。</p>
<p><b>7. グリーンマスタード</b>                        練りマスタードにグリーンペッパーをミックスして作ったグリーンマスタード。ソーセージ、肉料理、サンドイッチに相性抜群です。                      規格 120g 価格等お問合せ下さい。</p>	<p><b>16. キャビアロリ・ワサビ</b>                        キャビアロリの新バージョン。わさびのフレーバーを加えた球状のキャビアロリ、今までにない驚きの演出ができます。                      規格 50g 価格等お問合せ下さい。</p>
<p><b>8. パイオレットマスタード</b>                        カラシ種子を挽かずにブドウ果汁やシナモン等のスパイス、ピネガー等と一緒にミキサーにいれ、3~4日間粘りが出る迄ミックスします。濃い紫色でジビエ料理のソースや、お肉料理に最適です。                      規格 200g 価格等お問合せ下さい。</p>	<p><b>17. アルガンバージンオイル</b>                        モロッコ・アガディール地方にのみ自生する、大変貴重なアルガニエの樹から採れる実の核から抽出、繊細な香りと味わいが特徴。フランスでは有名シェフがこぞって使う、大変人気の逸品                      規格 100ml 価格等お問合せ下さい。</p>
<p><b>9. 柚子胡椒(無添加、無着色)</b>                        柚子の外皮と唐辛子、塩を合わせた風味豊かなペースト状の調味料です。柚子の爽やかな香りにピリッと効いた辛味が魅力です。                      規格 130g 価格等お問合せ下さい。</p>	<p><b>18. シトロン・ウイネガー・マンゴウイネガー(モンテテロ)</b>                        フランスの伝統的な製法・酢酸発酵させて作る最高級ウイネガーです。少量の仕様で風味が広がります。レモン風味のシトロン(カラマンシー)とマンゴの2種。ワンランク上の料理に！！                      規格 500ml 価格等お問合せ下さい。</p>

<p><b>19. バルサミコヴィネガー3メタル</b></p>  <p>1605年に創業イタリア最古のメーカー、ジュセッペ・ジュスティのバルサミコです。熟成期間12年以上でフルーティーな味と蜂蜜やバニラのアロマが感じられるとても甘いバルサミコ酢です。</p> <p>規 格 250ml 価格等お問合せ下さい。</p>	<p><b>29. イペリコチオリソー</b></p>  <p>程よい酸味と深い味わいでそのままでも十分美味しいですが、細かく刻んで隠し味的に使う事も。焼き菓子のフィナンシェに使いと驚きの旨さです。</p> <p>規 格 250g 価格等お問合せ下さい。</p>
<p><b>20. ホワイトバルサミコ(ハルセートラウデンゼ)</b></p>  <p>ワインベネガーとトレビアーノ種の葡萄果汁、香料から作られた香り高い調味料です。バルサミコの風味を持ちながらほぼ無色のためお料理の色を損ないません</p> <p>規 格 500ml 価格等お問合せ下さい。</p>	<p><b>30. スカーリア アンチョビペースト</b></p>  <p>シッカ沖の新鮮なイワシだけを使い、シチリア・トラパニ産の自然塩で塩漬け、1年間の長期熟成の後ペーストに。後引く旨味が魅力の星付きレストランが使う高品質品です。</p> <p>規 格 60g 価格等お問合せ下さい。</p>
<p><b>21. バルサミコクリーム</b></p>  <p>バルサミコ酢に濃縮ぶどう果汁と加工でんぷんを加えてクリーム状にしました。甘さと酸味のバランスが良く、そのままお料理やアイスクリームのソースとして使って頂けます。</p> <p>規 格 500ml 価格等お問合せ下さい。</p>	<p><b>31. スカーリア コラトゥーラ</b></p>  <p>アンチョビの魚醤です。身だけを使い、頭や内臓は使っていない為、臭みもなくすっきりとした深い味わいです。大量のアンチョビから少量しか作れない貴重な調味料です。</p> <p>規 格 100ml 価格等お問合せ下さい。</p>
<p><b>22. バルサミコグレイズ(クリーム) ゴールド</b></p>  <p>濃縮したホワイトバルサミコに金粉等で色付けをしたもので、料理に豪華で鮮やかな彩りを加えることが可能です。</p> <p>規 格 150ml 価格等お問合せ下さい。</p>	<p><b>32. マルドン クリスタルシーソルト</b></p>  <p>ピラミッド型の粒が美しい 肉の旨味を引き立てる天然海塩 マルドン シーソルト。2012年には英国王室御用達となりました。</p> <p>規 格 250g 価格等お問合せ下さい。</p>
<p><b>23. バルサミコグレイズ(クリーム) シルバー</b></p>  <p>濃縮したホワイトバルサミコに銀粉等で色付けをしたもので、料理に豪華で鮮やかな彩りを加えることが可能です。</p> <p>規 格 150ml 価格等お問合せ下さい。</p>	<p><b>33. ピンクロックソルト</b></p>  <p>ピンクロックソルトは、きれいなピンク色をしたヒマラヤの採掘法岩塩です。味わいはまろやかな塩味で、どんなお料理にもお勧めです。</p> <p>規 格 1kg 価格等お問合せ下さい。</p>
<p><b>24. クレミン シェリーヴィネガー</b></p>  <p>100% ペドロ・ヒメネス種のブドウから作られたシェリー酒を使用。濃いマホガニー色、木を思わせる香り、ほろ苦さと甘さのバランスがとれたビネガーです。</p> <p>規 格 250ml 価格等お問合せ下さい。</p>	<p><b>34. 粟国の塩</b></p>  <p>美しい沖縄の珊瑚礁の海からくみ上げた海水を丁寧に炊き上げたお塩です。素材の旨味を引き出し、すべての料理、梅干・味噌・醤油などの加工品とも相性の良い塩です。</p> <p>規 格 500g 価格等お問合せ下さい。</p>
<p><b>25. ヴィンコット(オリジナル)</b></p>  <p>「ぶどうからつくられた天然甘味料」100%天然の原料で砂糖、着色料、保存料、添加物も一切不使用。そのままソース、隠し味やタレのエッセンスにも重宝です。</p> <p>規 格 250ml 価格等お問合せ下さい。</p>	<p><b>35. トリュフソルト(黒)</b></p>  <p>イタリアピエモンテ産の黒トリュフとフランス産天日塩をブレンド。トリュフの芳醇な風味が広がり、肉料理、卵料理にお勧めの塩です。</p> <p>規 格 50g 価格等お問合せ下さい。</p>
<p><b>26. パートフィロ</b></p>  <p>小麦粉ととうもろこしから作られ油脂分を含んでいない為、肉や魚介などを包んで加熱するとふっくらと軽く仕上がります。製菓材料としてもお使いになれます。</p> <p>規 格 250g 価格等お問合せ下さい。</p>	<p><b>36. トックブランシュ各種</b></p>  <p>ナチュラル風味のノンアルコール濃縮果汁・エキスです。デザートや料理のソースだけでなく、ノンアルコールカクテルとしても大好評です。全14種類</p> <p>規 格 490ml 価格等お問合せ下さい。</p>
<p><b>27. パートカダイフ</b></p>  <p>小麦粉とトウモロコシの粉を主成分とした糸状の生地です。素材を包んでオープン・油調等で仕上げます。パリパリとした食感が楽しい。</p> <p>規 格 500g 価格等お問合せ下さい。</p>	<p><b>37. プチドリップ</b></p>  <p>料理の「ドリップ防止」と「艶出し」のために開発された粉末調製品。離水を防止し、商品の食感や味の劣化の進行を抑え、艶の有る見栄えの良い姿を持続させます。</p> <p>規 格 500g 価格等お問合せ下さい。</p>
<p><b>28. パートブリック</b></p>  <p>とうもろこし粉から作られる円盤状のパート。多少の油脂分を含んでいるのでフィローよりも扱いやすい。</p> <p>規 格 200g(10枚) 価格等お問合せ下さい。</p>	<p><b>38. サクサク醤油オイル漬</b></p>  <p>フリーズドライ醤油により、旨味をぎゅっと濃縮しました！フライドガーリック、ローストオニオン、ごまなどをブレンド。香ばしさと食感をプラスします</p> <p>規 格 350g 価格等お問合せ下さい。</p>