

料理を格上げする、新感覚スパイス

粒こしょう生タイプ

特許出願中



新感覚の次世代スパイス

1. 味わい……華やかな香りと鋭い辛みが様々な料理のアクセントに。
2. 食感……生タイプならではのプチッと果肉感のある新食感。
3. 外観……“黒い宝石”を思わせる、光沢のある粒。



粒こしょう生タイプ50g

内容量	50g
形態	ビン入り
荷姿	6
賞味期間	18ヶ月
品番	15601

JANコード	4901002 156015
ITFコード	14901002 156012
サイズ m/m (重量)	個装 78×φ59(178g) ケース 100×199×135(1.2kg)

※個装サイズのφは直径を表します。ケースサイズ表示は高さ×幅×奥行です。

こしょう(生タイプ)の香りについて、研究開発情報・香りを科学する[その12 香りの意外な相乗効果とは!?]で公開中!

S&B研究開発

検索

料理の印象を格上げする一粒を添えて



Appetizer



白身魚とカラフル野菜のセビーチェ

材料

		[10個分]	
鯛(刺身用)	400g	ライムの絞り汁	20g
紫玉ねぎ	1/2個	A オリーブオイル	70g
セロリ	1/2本	塩	適量
S&Bフレッシュハーブ		チコリ	10枚
パクチー(香菜)	1/2束	ライム(半月切り)	10枚
マイクロマト(赤・黄)	各40粒	S&B粒こしょう生タイプ	30粒

作り方

- ① 鯛は1cm角に切る。紫玉ねぎ、セロリは5mm角に切り、紫玉ねぎは水にさらす。パクチーは飾り用に葉を少し残し、みじん切りにする。
- ② ボウルにAを混ぜ合わせ、①とマイクロマトを和える。
- ③ 器にチコリ、②を盛り、ライム、パクチー、粒こしょう生タイプをのせる。



牛ヒレ肉のステーキ 野菜のマリネ添え

材料

		[10皿分]	
牛ヒレ肉	1000g	ズッキーニ(黄)	適量
塩	適量	にんじん	適量
MAILLE		じゃがいも	適量
バルサミコビネガー	100ml	カリフラワー(黄・紫)	適量
ブイヨン	30ml	ロマネスコ	適量
S&B粒こしょう生タイプ	50粒	S&Bフレッシュハーブ	適量
		ペペリーフ	適量

作り方

- ① 牛ヒレ肉に塩をまぶし、熱したグリルパンで表面にしっかり焼き色がつくまで焼き、アルミホイルで包んでおく。
- ② バルサミコビネガーを鍋に入れてとろみがつくまで煮詰め、ブイヨンを加える。
- ③ パプリカはグリルパンで皮が黒くなるまで転がしながら焼き、皮をむいて5mm角に切り、Aで和える。
- ④ ズッキーニ、にんじん、じゃがいもはくりぬき器でくりぬき、茹でる。カリフラワー、ロマネスコは小房に分けて茹でる。
- ⑤ 器に②のソースを敷き、食べやすく切った①を盛り付ける。③、④を添え、ペペリーフ、粒こしょう生タイプを添える。



Main dish



Dessert



オレンジコンフィと ブランマンジェ

材料

		[10皿分]	
牛乳	200ml	オレンジコンフィ(輪切り)	10枚
砂糖	180g	バニラアイスクリーム	300g
粉ゼラチン	10g	オレンジジュレ	200g
水	50ml	S&B粒こしょう生タイプ	50粒
生クリーム	300ml	S&Bフレッシュハーブチャービル	適量
		エディブルフラワー	適量

作り方

- ① 水に粉ゼラチンを振り入れてふやかす。
- ② 鍋に牛乳、砂糖を入れて温め、①を加えて溶かす。鍋底を氷水に当て、少しとろみがつくまで冷やす。
- ③ 生クリームをボウルに入れて六分立てに泡立て、②と混ぜ合わせて型に入れて冷やし固める。
- ④ 器に③を型から抜いて盛り、オレンジコンフィ、バニラアイス、粒こしょう生タイプをのせる。オレンジジュレ、エディブルフラワーを飾り、チャービルを添える。