

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

BLACK PEPPER

- 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	ピン入り
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×奥行きです。

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!

料理の印象を格上げする一粒を添えて



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

作り方

- 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。
- ボウルにAを混ぜ合わせ、①とマイクロトマトを和える。
- 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
塩	適量
MAILLE バルサミコビネガー	100ml
ブイヨン	30ml
S&B粒こしょう生タイプ	50粒
[付け合わせ]	
バブリカ(赤・黄)	各1個
A オリーブオイル	25g
レモンの絞り汁	5g
塩	適量
S&Bフレッシュハーブ	適量
ズッキーニ(黄)	適量
にんじん	適量
じゃがいも	適量
カリフラワー(黄・紫)	適量
ロマネスコ	適量
ベビーリーフ	適量

作り方

- 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と焼き色がつくまで焼き、アルミホイルで包んでおく。
- 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。
- バブ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。
- 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、茹である。カリフラワー、ロマネスコは小房に分けて茹である。
- 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、ベビーリーフ、粒こしょう生タイプを添える。



Main dish



オレンジコンフィと ブランマンジェ

材料

[10皿分]	
牛乳	200ml
砂糖	180g
粉ゼラチン	10g
水	50ml
生クリーム	300ml
オレンジコンフィ(輪切り)	10枚
バニラアイスクリーム	300g
オレンジジュレ	200g
S&B粒こしょう生タイプ	50粒
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

- 水に粉ゼラチンを振り入れてふやかす。
- 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、少しひろみがつくまで冷やす。
- 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。
- 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。

