

山椒・花椒商品ラインナップ

品名	紀州有田産ぶどう山椒(ホール)		紀州有田産ぶどう山椒(パウダー)	
	100g	70g	100g	1kg
内容量	100g	70g	100g	1kg
形態	袋	S缶	袋	袋
荷姿	10	5×4	10	10
賞味期間	18ヶ月	24ヶ月	18ヶ月	18ヶ月
JANコード	4901002 810399	4901002 810511	4901002 810535	4901002 810528
外装印刷ITFコード	14901002 810396	14901002 810518	14901002 810532	14901002 810525
個装サイズm(重量)	280×160(110g)	110×φ54(112g)	220×135(107g)	460×320(1028g)
ケースサイズm(重量)	130×360×200(1.33kg)	128×305×250(2.53kg)	130×360×200(1.30kg)	260×520×380(11.02kg)

品名	花椒<中国産山椒>(ホール)			花椒<中国産山椒>(パウダー)			
	100g	500g	1kg	65g	250g	100g	1kg
内容量	100g	500g	1kg	65g	250g	100g	1kg
形態	袋	袋	袋	S缶	L缶	袋	袋
荷姿	10	10	10	5×4	12	10	10
賞味期間	24ヶ月	24ヶ月	24ヶ月	24ヶ月	24ヶ月	18ヶ月	18ヶ月
JANコード	4901002 810580	4901002 810498	4901002 810481	4901002 810412	4901002 810573	4901002 810436	4901002 810429
外装印刷ITFコード	14901002 810587	14901002 810495	14901002 810488	14901002 810419	14901002 810570	14901002 810433	14901002 810426
個装サイズm(重量)	280×160(110g)	460×320(528g)	460×320(1028g)	110×φ54(107g)	165×φ87(365g)	220×135(107g)	340×230(1017g)
ケースサイズm(重量)	130×360×200(1.33kg)	260×520×380(6.02kg)	340×630×390(11.18kg)	128×305×250(2.43kg)	182×365×275(4.79kg)	130×220×140(1.19kg)	210×420×330(10.79kg)

品名	サンショウ(パウダー)					
	65g	150g	250g	100g	500g	1kg
内容量	65g	150g	250g	100g	500g	1kg
形態	S缶	M缶	L缶	袋	袋	袋
荷姿	5×4	12	12	10	10	10
賞味期間	24ヶ月	24ヶ月	24ヶ月	18ヶ月	18ヶ月	18ヶ月
JANコード	4901002 891572	4901002 891565	4901002 891558	4901002 891602	4901002 891596	4901002 891589
外装印刷ITFコード	14901002 891579	14901002 891562	14901002 891555	14901002 891609	14901002 891593	14901002 891586
個装サイズm(重量)	110×φ54(107g)	110×φ87(238g)	165×φ87(365g)	220×135(107g)	320×200(513g)	340×230(1,017g)
ケースサイズm(重量)	128×305×250(2.43kg)	128×365×275(3.19kg)	182×365×275(4.79kg)	130×220×140(1.19kg)	125×385×310(5.60kg)	210×420×330(10.79kg)

品名	スペシャルサンショウ(パウダー)	
	100g	1kg
内容量	100g	1kg
形態	袋	袋
荷姿	10	10
賞味期間	18ヶ月	18ヶ月
JANコード	4901002 891701	4901002 891688
外装印刷ITFコード	14901002 891708	14901002 891685
個装サイズm(重量)	220×135(107g)	340×230(1,017g)
ケースサイズm(重量)	130×220×140(1.19kg)	210×420×330(10.79kg)

品名	ホアジローエン(花椒塩)					
	100g	210g	450g	100g	500g	1kg
内容量	100g	210g	450g	100g	500g	1kg
形態	S缶	M缶	L缶	袋	袋	袋
荷姿	5×4	12	12	10	10	10
賞味期間	24ヶ月	24ヶ月	24ヶ月	18ヶ月	18ヶ月	18ヶ月
JANコード	4901002 898069	4901002 898052	4901002 898045	4901002 898090	4901002 898083	4901002 898076
外装印刷ITFコード	14901002 898066	14901002 898059	14901002 898042	14901002 898097	14901002 898080	14901002 898073
個装サイズm(重量)	110×φ54(142g)	110×φ87(298g)	165×φ87(565g)	220×135(107g)	280×160(510g)	320×200(1,013g)
ケースサイズm(重量)	128×305×250(3.13kg)	128×365×275(3.91kg)	182×365×275(7.19kg)	130×220×140(1.19kg)	125×385×310(5.57kg)	210×420×330(10.75kg)

※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。

S&B SELECT
BRAND PROFESSIONAL USE



安全・安心な原料を厳選。
200種・650アイテムを超える品揃えの
充実のラインナップ

今までも、これからも。
HIGH QUALITYのスパイス&ハーブを
プロフェッショナルの皆様へ。



話題のスパイス**山椒・花椒**で
メニューに豊かな香りと刺激を



紀州有田産の
豊かな香りと
爽やかな辛み

紀州有田産ぶどう山椒
(ホール/パウダー)



料理に刺激的な
アクセントを加える

花椒<中国産山椒>
(ホール/パウダー)

豊かな香り立ちと刺激的な辛み 魅力あふれるスパイス ～山椒・花椒～

紀州有田産ぶどう山椒

(ホール/パウダー)

豊かな香りと爽やかな辛みの刺激を持つ国産山椒です。うなぎの蒲焼をはじめ、味噌、醤油を使用した和食や、アクセント使いに。



ホール



パウダー

紀州有田産ぶどう山椒とは？

和歌山県有田地区は紀州山地の豊かな自然と有田川の豊かな水源に恵まれた日本有数の農業王国です。長年にわたって培われた農業技術によって育まれた紀州有田産ぶどう山椒は、豊かな香りと辛みが特徴で、様々な料理を引き立てるスパイスとして活躍します。



～山椒の香り/辛みを楽しむメニュー～

和食に！

さばと山椒の炊き込みごはん

ホール

材料(4人分)	
さば(2枚おろし)〜1尾分(300g)	昆布(3cm角)……………2枚
酒……………15g	塩……………3g
薄口醤油……………18g	S&Bセレクト紀州有田産ぶどう山椒(ホール)……………3g
白米……………300g	水……………430g
酒……………15g	



爽やかな山椒の香りが上品な味わい。

作り方

①さばに酒、醤油をふり、10分程おいて汁けをふく。②土鍋等に研いで水けをきったお米、分量の水、酒、昆布を入れて20分おく。昆布が戻ったら塩、山椒を加えて全体を混ぜ、③のさばをのせて炊く。④炊き上がったさばを取り出し、骨を取り除く。身をもどし、全体を混ぜていただく。

味噌に合わせて！

豚肉の山椒味噌焼き

パウダー



味噌と山椒は間違いない相性。

材料(10人分)	
豚ヒレ肉(2〜3cm厚さ200g)……………1000g	<山椒味噌>
酒……………35g	西京味噌……………120g
薄口醤油……………45g	信州味噌……………30g
オリーブオイル……………適量	酒……………45g
	みりん……………55g
	砂糖……………13g
	S&Bセレクト紀州有田産ぶどう山椒(パウダー)……………0.6g

作り方

①<山椒味噌>を作る。小鍋に山椒以外の材料を合わせ、ぼつぼつする程度に煮詰め、最後に山椒を混ぜる。②豚肉に酒、醤油をふり、10分程おいて汁けをふく。③フライパンにオリーブオイルを熱し、豚肉をソテーして火を通す。④山椒味噌を適量つけ、グリルでこんがり焼く。

フレンチに！

ほたてのポワレ山椒ジュレ

ホール

材料(10人分)	
ほたて(殻身用:30個)……………1000g	<山椒ジュレ>
塩……………少々	出し汁(昆布)……………500g
オリーブオイル……………適量	S&Bセレクト紀州有田産ぶどう山椒(ホール)……………5g
	塩……………4g
	薄口醤油……………9g
	粉ゼラチン……………10g
	水……………90g



ジュレからほのかに感じる山椒の香りや辛み。

作り方

①冷水中にゼラチンを振り入れて戻す。小鍋に山椒ジュレの材料を合わせてひと煮立ちさせ、ゼラチンを加えて溶かし、冷やし固める。②ほたては塩を振り、オリーブオイルを熱したフライパンで表面をこんがり焼く。③②を器に盛り、①の山椒ジュレをのせる。

カクテルに！

山椒香る和カクテル(ピーチ・ピア・メロンソルティードッグ)

パウダー



山椒の刺激が新感覚。

材料(1人分)	
山椒風味のピーチ・ピア	山椒香るメロンのソルティードッグ
白桃……………75g	メロン(緑の果肉のもの)……………50g
ホワイトビール……………150g	ウォッカ……………50g
ライムの絞り汁……………5g	S&Bセレクト紀州有田産ぶどう山椒(パウダー)……………少々
S&Bセレクト紀州有田産ぶどう山椒(パウダー)……………少々	レモンの絞り汁……………適量
	塩……………適量

作り方

<ピーチ・ピア>
①白桃はミキサーにかけてピューレ状にし、ライム、山椒を混ぜる。②①をグラスに入れ、ビールを注ぐ。お好みでさらに山椒をふる。
<メロンのソルティードッグ>
①メロンはミキサーにかけてピューレ状にし、ウォッカ、山椒を混ぜる。②グラスのふちにレモン汁をつけ、塩をつける。③①を注ぎ、お好みでさらに山椒をふる。

花椒(ホアジョー)<中国産山椒>

(ホール/パウダー)

爽やかな香りと、ピリリとした辛みのある中国産山椒です。四川風炒めや麻婆豆腐などにお使い下さい。



ホール



パウダー

～花椒の香り/辛みを楽しむメニュー～

炒め物に！

海老の花椒炒め

ホール パウダー

材料(10人分)	
えび(アールゼンチン産)……………40尾	S&Bセレクト花椒……………10g
酒……………35g	<中国産山椒>(ホール)……………10g
塩……………少々	ココナツワタ……………100g
S&Bセレクト花椒……………1g	ドライパン粉……………60g
<中国産山椒>(パウダー)……………1g	水……………75ml
	卵白……………適量
	片栗粉……………適量
	サラダ油……………適量
	S&Bフレッシュハーブパウダー(香葉)……………20g

作り方

①えびは足を切り、背わたを取り、背に切り込みを入れ、酒、塩、花椒パウダーで下味をつける。卵白をからめ、片栗粉を混ぜる。②フライパンにサラダ油を熱し、①を炒めて取り出す。③油を足し、花椒、ココナツ、パン粉と水を加えたものを、塩を入れて全体が色づくまで炒める。④③に②のえび、刺んだパウダーを加え軽く炒め合わせる。



花椒の辛みとココナツのマイルドさが◎。

担々麺に！

広島風汁なし担々麺

パウダー

材料(10人分)	
豚ひき肉……………1000g	中華麺……………10玉
サラダ油……………適量	醤油……………180g
李錦記担々麺……………210g	Bすりごま……………80g
酒……………35g	ごま油……………40g
砂糖……………20g	青ねぎ(小口切り)……………400g
A S&Bセレクト花椒……………45g	S&Bセレクト花椒……………適量
<中国産山椒>(パウダー)……………2g	<中国産山椒>(パウダー)……………適量
S&Bセレクトホワイトペパー……………少々	

作り方

①フライパンにサラダ油を熱し、豚ひき肉を炒め、Aを加えて汁けがなくなるまで炒める。②Bを合わせておき、高でた麺をからめる。③器に②を盛り、①と青ねぎをのせ、花椒パウダーをたっぷりかける。



しびれる辛さがグセになる。

カレーに！

花椒香るキーマカレー

ホール パウダー



花椒の辛みが新しい！

材料(10人分)	
合いびき肉……………850g	S&Bカレー粉……………35g
玉ねぎ(みじん切り)……………850g	S&Bソテーオニオンベース……………25g
トマトピューレ……………180g	李錦記鶏がらスープの素……………7g
サラダ油……………適量	醤油……………7g
S&Bセレクトミン(ホール)……………5g	塩……………10g
S&Bセレクト花椒……………2.5g	水……………500ml
<中国産山椒>(ホール)……………2.5g	S&Bセレクト花椒……………お好み
S&Bおろし生しょうが……………20g	
S&Bおろし生にんにく……………10g	

作り方

①鍋にサラダ油とクミン、花椒(ホール)を入れて弱火にかき、香りが出たら玉ねぎをじっくり炒める。②しょうがにんにく、合いびき肉を加えて炒め、色がかわったら水、トマトピューレ、ソテーオニオンベース、鶏がらスープの素を入れて煮込む。③カレー粉、醤油、塩を入れてよく混ぜ、煮込む。④鍋に白飯とともに盛り、花椒(パウダー)をたっぷりかけていただく。

マヨネーズに合わせて！

鶏肉の花椒マヨネーズソース焼き

パウダー



ピリリと辛いソースに！いつものメニューにも。

材料(10人分)	
鶏もも肉……………1000g	<花椒マヨソース>
酒……………30g	マヨネーズ……………280g
塩……………少々	生クリーム……………120g
S&Bセレクト花椒……………少々	李錦記オイスターソース……………6g
<中国産山椒>(パウダー)……………少々	醤油……………5g
小麦粉……………適量	S&Bセレクト花椒……………3g
サラダ油……………適量	<中国産山椒>(パウダー)……………3g
	長ねぎ(みじん切り)……………40g

作り方

①鶏肉に酒、塩、花椒パウダーをもみ込み、下味をつける。小麦粉をまぶし、サラダ油を熱したフライパンで焼く。②①を食べやすい大きさに切り、混ぜ合わせた<花椒マヨソース>をのせ、グリルでこんがり焼く。

その他 S&B山椒商品ラインナップ

サンショウ

中国産の山椒と国産の山椒をバランスよくミックスしました。



スペシャルサンショウ

国産の山椒と中国産の山椒をミックスし、辛みの中にもより香り立ちを重視したサンショウです。



ホアジョーエン(花椒塩)

花椒に食塩をブレンドしました。唐揚げや、天ぷらなどに。

