

Petite Epicerie/jus グロッサリー

shodai bio nature がセレクトしたハーブや塩 胡椒をご案内します。
フランスやヨーロッパの三つ星/二つ星レストランのシェフが利用するものと
同じものをこの度ご紹介させていただきます。塩/胡椒/砂糖/香辛料全てにおいて
皆さんが今まで出会ったものとは次元の違う美味しさである事を
自信を持って shodai セレクトとしてお勧めします。

jus/アランミリアのジュースを今回セレクトさせて頂きました。

フランスの星付きのレストランやホテルの 50% 以上で提供されている
アランミリアのジュース/ネクターはこれまでのジュースに対する
固定概念を覆す美味しさです。オーガニックに近い本当の果実の美味しさを
お届けします。まずは試しに葡萄ジュースを召し上がってみて下さい。
本当に美味しい葡萄の香りや、甘味と酸味が口中に広がります。

- a ヴァニラシュガー sucre vanille biologique 80g
オーガニック バニラ オーガニックシュガー
クッキーやタルト生地やタルトに少量振りかけるだけで風味が一段と良くなります。
- b パン デ ピス シュガー sucre pain d epice 80g
オーガニック シュガー シナモン カルダモン メース スターアニス 生姜 クローブ
少量を紅茶に入れるだけでスパイシーなチャイの様な風味になります。
パウンドケーキの風味づけにお使いください。
- c セイロン産 シナモンシュガー sucre cannelle biologique 80g
オーガニック シュガー セイロン産 シナモン
紅茶やコーヒーりんごのタルトの風味づけに
- d バジル ゲランド産ソルト sel basillic
エジプト産バジル ゲランド産 塩
サラダに少量振りかけたり、鶏肉や豚肉や魚料理のシーズニングに
- e プロヴァンス ハーブ ゲランド産ソルト sel provence 61g
ローズマリー バジル マジョラム オレガノ タイム
セイボリー パプリカ マスタード ピンクベリー ガーリック ラベンダー
サラダに少量振りかけたり、鶏肉や豚肉や魚料理のシーズニングに
- f スモーク ソルト sel fume basillic 55g
オランダ北海産塩 燻製とバジル
サラダや魚のソテーの風味付けに
- g レッド スパイス ミックス epice rouge 30g
パプリカ コリアンダー クミン 唐辛子 生姜
シナモン カルダモン ペッパー ナツメグ クローブ
カレーの風味づけやお肉や魚のシーズニングとして

h マダガスカル産 野生黒胡椒 poivre sauvage Madagascar 35g
ミントの様な清涼感のある辛み 爽やかな辛味の黒胡椒は肉料理や魚料理に

i インドネシア サラワク産 黒胡椒
poivre noir Sarawaku 35g
ライムの様な香りが特徴 爽やかな辛味の黒胡椒は肉料理や魚料理に

j ピンク ベリー
bais roses 19g
辛みが少なく爽やかな香りと優しい苦味 サラダや魚料理のシーズニングに

k ネパール産 ティムト胡椒
poivre Timut 20g
柑橘系やパッション フルーツの香りと山椒の様な辛み 粗挽きで麻婆豆腐や肉料理に

l コスタリカ産 オーガニックシュガー
sucre biologique 80g

m マダガスカル産 黒砂糖
sucre muscovada Madagascar 70g
未精製の黒砂糖

n グリーン カルダモン
cardamome verte
香りの王様と言われる香辛料 爽やかで清涼感のある香り
カレーに細かく刻んで入れるだけでエキゾチックな香りになります。

o ゲランド産 海塩
sel fin de Guerabde 70g
自然の力のみで作られた天然塩

p ゲランド産 フルールドセル
fleur de sel Guerande 40g
一番摘みの天然塩

q ゲランド フルールドセルレッドスパイス
fleur de sel Guerande epice rouge 48g

r エルブ ド プロヴァンス
herb de provence 17g
サラダや魚料理にソテーやローストした魚料理に最適です。

shodai bio nature