

## 瀬戸内レモン胡椒「ピカンテ 三郎ッソ」



商品名の由來說明



正面



一括表示

### 【商品概要】

商品名	瀬戸内レモン胡椒 ピカンテ三郎ッソ
名称	レモン胡椒
原材料	唐辛子（香川県産）、レモン果皮（香川県産）、レモン果汁、麴、食塩、トレハロース
内容量	40 g
商品流通温度帯	常温
保存方法	開栓前：冷暗所保管 開栓後：要冷蔵
賞味期限	製造日から12か月
製造者	(有) KOMATSU GARDEN DESIGN 香川県木田郡三木町氷上 5308
価格	卸価格 380 円 （小売価格 570 円）を予定（税抜き）
JAN コード	4589743070298
1 ケース入り数	24 個
商品名由来	時の駐日スペイン大使がこのレモン胡椒を試食した際、「これは辛くて（pikante）美味しい（sabroso）！」と評して頂いた言葉が由来です。それを日本語風にもじって「ピカンテ三郎ッソ」と命名しました。薬味として色々な料理にお使いください。

一般的に栽培されている唐辛子の品種「三鷹」「八房」「鷹の爪」などがありますが、

「香川本鷹」はサイズ、辛味、風味ともに最高品種とされています。

香川県最古の特産品として欧州への輸出などもされていましたが昭和 50 年頃から安価な輸入物に押され品種として絶滅状態となり、幻の品種とまで言われる様になりましたが、種子を守り続けた農家が見つかった事で近年復活を果たしています。

当商品「ピカンテ三郎ッソ」はその香川本鷹を主に瀬戸内レモン、麴、塩まで全て香川県産の材料で作られたレモン胡椒です。一般的な柚子胡椒と比較するとレモンの爽やかさ、麴の旨味が有ることが大きく異なります。辛味の薬味として肉料理を始め様々な料理に汎用性があります。

「お問合せ先」

(有) KOMATSU GARDEN DESIGN レールサクレ 小松紳一郎

電話 087-864-4568 e-mail: shop@lairsacre.com

<http://www.lairsacre.com/>

※ 本品はレールサクレ店頭にて販売しております。(土・日の週末ランチ営業中)