

品種とりどりのコショウたち。どれを使うか腕次第

Mr.シウの胡椒10種

化学肥料や農薬・消毒処理を使わない、高品質オーガニック製品

「胡椒は新鮮さが命」と、Mr.Siew(シウ氏)は言う。

シウ氏は、収穫した胡椒をその日のうちに水洗いし、オーブンで乾燥する(一般的には天日干し)。

また、品種ごとに乾燥の温度、時間をコントロールすることによって、

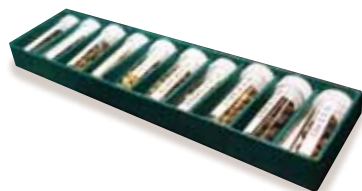
これまで誰も気づかなかった多彩なアロマとフレーバーを胡椒から引き出すことに成功したのはシウ氏だ。

胡椒の世界的産地・サラワクでさえ、その技術を持つのは、彼ただ1人なのだ。

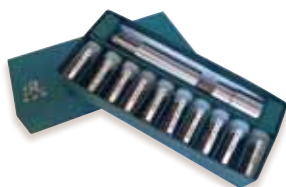
シウ氏は、もと牧師。イエスの「洗足」の故事に一念発起し、胡椒農民の道をひたすら歩んで来た彼。

その手になる胡椒には、彼のパッションと熱帯のパワーが秘められている。

そんなシウ氏が丹精込めて収穫、加工した貴重な10種類の胡椒のティスティングセットです。

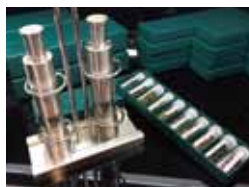


Mr.シウの胡椒10種
ティスティングセット
1,500 円(税抜)



Mr.シウの胡椒10種と
TKG18-8 ワンハンドペッパーミルのセット
4,500 円(税抜)

ワンハンドペッパーミルは、軽量、コンパクトなので、片手で簡単に挽けます。上部の金具をシャープペンシルのように押せば、下部のグラインダーが回ります。



Mr.シウの胡椒10種と
TKG18-8 ワンハンドペッパーミル2本、
ミルスタンドのセット
9,700 円(税抜)

香り重視、辛み重視など、品種の違う胡椒を並べて食卓を豊かに、カウンターキッチンのお店などではスタイリッシュにクッキングシーンを演出出来ます。



生の胡椒の塩水漬

3,300 円(税抜) [内容量 125g]

国内では希少な塩水漬。収穫後24時間以内に加工したずば抜けた新鮮さが特徴です。



胡椒は料理によって
使い分けるのが新しい。



Mr.シウ厳選の 胡椒10種

01 クチン ブラック Kuching BLACK

クチン(Kuching)という名の品種を天日干しではなくオーブンで乾燥したMr.Siewの黒胡椒。

02 クチン ダークレッド Kuching DARK RED

加工中の温度、圧力を調節することにより完成した芳香の強い胡椒。

03 クチン カモ & ソルト Kuching CAMO & SALT

乾燥の過程で塩が加えられた胡椒。

04 クチン ホワイト Kuching WHITE

水を使わないで果皮を取り除き、漂白剤が使われていないため、市販されている胡椒のように白くはないが、本来白胡椒が持つアロマが最大に引き出されている。

05 クチン ゴールデンレッド Kuching GOLDEN RED

完熟した赤い実だけを使い、香りが強い。

06 クチン ニューザーブラック/アホワイト Kuching NEITHER BLACK NOR WHITE

白胡椒と黒胡椒の特徴を兼ね備えたユニークな胡椒。

07 ウルティランコッタ ライトイエローグリーン Ultirancotta-LIGHT YELLOW GREEN

ウルティランコッタ(Ultirancotta)という育て難い品種を使い、クチン種とことなる香りをもっている。

08 クチン リッチソルト Kuching RICH SALT

03よりも塩味が強い胡椒。

09 ウルティランコッタ ダークレッド Ultirancotta DARK RED

ウルティランコッタ種の黒胡椒。

10 セモンゴック エマス ダークレッド Semongok EMAS DARK RED

セモンゴック・エマス(Semangok emas)種の黒胡椒。

