

# 山椒の粉のご案内

～紀州清水産の日本一のぶどう山椒～

## ■山椒の粉について

全笑の山椒の粉は山椒本来の香り・辛味が残り、きれいな緑色をしているのが特徴です。

山椒の実を農家さんから直接頂いている全笑だからこそ、素材の良さ、本物の香りや味を使って頂く方に伝えたいという思いがあります。実は山椒は繊細な香辛料です。時間の経過とともに品質がどんどん変わっていきます。この繊細な山椒本来の色や香り、辛さを保つことにこだわり、加工方法に手間暇をかけています。

## ■全笑が使用している山椒について

香りが命の山椒は和歌山県有田郡清水地域の農家さんがひとつひとつ丁寧に手摘みしています。

全笑の山椒の生まれ故郷は、日本一の山椒の産地である和歌山県有田郡清水地域です。標高が高く、空気と水が清らかなところで、農家さんが気をかけ栽培し、小さな実ひとつひとつを傷つけないように収穫しています。

このようにして収穫された山椒は翌日の朝早くに全笑の工場に持ち込まれ、湯通し後すぐに冷凍されます。こうすることで山椒の色や香りが保たれるのです。そして保存された山椒はストレスの少ないじっくり手間暇をかけた方法により乾燥されます。さらに粉砕の際に種や枝など不純物を丁寧に取り除くことで、より純度の高いきれいな緑色の山椒の粉となっていきます。このようにして、多くの時間と手間をかけることで、全笑の山椒の粉は出来上がります。



## ■山椒の粉の使用例

山椒の粉は繊細な薬味です。最後まで山椒の香りをお楽しみいただくためにも、開封後は密閉し、冷蔵庫にて保存してお使い下さい。

うなぎはもちろん、炊き込みご飯・煮物・焼き鳥・てんぷら・味噌汁にご使用頂くことで、料理の味がします。また、唐揚げの下味・麻婆豆腐などの調味料としてもお使い下さい。

