

七味唐辛子のご案内

～七つの香りと味をお楽しみください～

●自社栽培・契約栽培 唐辛子 ●和歌山県清水産 山椒 ●職人のごま

■全笑の七味唐辛子について

全笑の七味唐辛子の一番の特徴はなんといっても「香り」です。

開けた時、ふりかけた時に立ちあがってくる香りは他の七味唐辛子では感じることはできない豊かさと複雑さを持っています。この香りの正体は、素材の良さが生きる方法で加工し、配合を考えているからです。

素材を生産、また農家さんから直接頂いている全笑だからこそ、素材の良さを伝えたいという思いがあります。唐辛子だけじゃない、山椒・ごま・青さ・生姜・陳皮(ミカンの皮)が感じられる七味唐辛子をお楽しみください。

■全笑の七味唐辛子の素材について

唐辛子:辛さの中に野菜の甘みも感じることできる唐辛子を使用しています。京都・丹波地域を中心に自社農場・契約栽培により収穫した全笑オリジナル品種「京新清水唐辛子」が七味唐辛子の味を決めています。



ごま(白・黒):希少な国産ごまを使用しています。

国産ごまを京都の胡麻屋さんの職人が釜でじっくり煎り、石臼で挽いたすりごま。香ばしく、ごまのコクがしっかり味わえるものになっています。



山椒:全笑の特徴である「香り」の決め手となる山椒は紀州清水産の日本一の山椒です。農家さんが小さな実をひとつひとつ丁寧に収穫し、品質が変わらない間に加工を行った、爽やかな香りと辛さが特徴。

さらに乾燥・粉碎方法を工夫することで、山椒本来の香りと辛さを保っています。



この個性の強い唐辛子・ごま・山椒に「青さ」・「生姜」・「陳皮(ミカンの皮)」を加えることで、旨みと深さを出しています。すべて国産のものを厳選して使用しています。

■七味唐辛子のご使用例

今まで七味唐辛子をうどん・そばなどの麺類にしか使っていないという方に、是非使って頂きたいです。

いつも食卓に並んでいる、すぐ手の届くところに全笑の七味唐辛子。

- ・朝一番の味噌汁にお使い下さい。くせになります。
 - ・焼き肉・焼き鳥を引き立たせます。
 - ・鍋の薬味に
 - ・煮物のアクセントに
 - ・牛丼・かつ丼・親子丼が変わります。
- その他、様々な料理にお使い下さい。

