

＼ 奇跡の胡椒 ／

KAMPOT PEPPER

FOR PROFESSIONAL



RYU Trading Company

至高のカンポットペッパー

本物を知る方にこそ選んでほしい！

Cambodia

胡椒の王様、カンポット・ペッパーについて

カンポット・ペッパー (Kampot Pepper) とは、世界中の一流料理人やグルメから「胡椒の王様」と呼ばれ、古くは大航海時代から欧州でその名を知られる世界最高級とされる胡椒です。

カンポット・ペッパーは、野性的で力強い辛みと、カンポット・ペッパーの香りとしか言い表せないフレッシュで芳醇な香りと奥深い味わいが特徴です。

今まで一度も農薬を使ったことがない土地で厳しい栽培基準をクリアしたものが名乗っていいブランドです。完全有機栽培（完全無農薬）で、フランスのエコサート協会の認定も受けていますのでベジタリアンの方でも安心して食べていただけます。



Kampot



カンボジアとトルコの経済協力に役

LINE UP



黒胡椒
(BLACK PEPPER)

完熟する直前の胡椒の実を煮沸消毒し天日で乾燥させたものです。強い辛みと野性的な風味、その中に残る爽やかな香りが特徴で、カンポットペッパーらしさが最もよく現れています。言うまでも無く肉料理との相性は抜群で、常に世界中のグルメを唸らせている胡椒の中の胡椒です。



白胡椒
(WHITE PEPPER)

胡椒の実を茹で、柔らかくなった表皮を取り除いて胡椒の実の核を取り出します。その核をきれいに洗浄して天日乾燥させたものが白胡椒です。上品な香りとまろやかな辛みが特徴でどんな料理にも合いますが、特に魚や鶏肉、ホワイトソースといった色の淡い素材には更によく合います。（無漂白）



赤胡椒
(FULLY-RIPENED PEPPER)

完熟して赤くなった実を丁寧に手で取り分け、煮沸消毒して天日乾燥させたものです。完熟胡椒本来のほのかな甘さと香りに絶妙なバランスで成り立つ辛み。収穫量が非常に少ない奇跡の味わいをお楽しみ下さい。傷みやすいので開封後は冷蔵庫での保存をお勧めします。



若胡椒の塩漬け
(SALTED YOUNG PEPPER)

固い核ができる前の若い胡椒の実を茹で、ミネラル豊富な天然の塩で塩漬けにしたものです。爽やかな辛みと胡椒とは思えない味わいが特徴で、キャビアの様なプチプチとした食感も楽しい逸品です。様々な料理に合いますが、単体または付け合わせとしてもお使い頂ける万能食材です。



RYU Trading Company

(株)RYU Trading Company


鳥取県倉吉市上井361-1
PHONE:0858-24-6349

Ryu Trade LLC.
626 Barksdale Road, Suite 113
Newark, DE 19711, U.S.A

info@kampotpepper-professional.com
カンポットペッパー協会登録番号: P0-000-007

ホームページ



RYU Trading Company 
<https://ryu-trading.com/>

