

株式会社 RYU Trading Company

Kampot Pepper for Professional 販促資料



**KAMPOT  
PEPPER**

FOR PROFESSIONAL

## カンポット・ペッパーとは



「カンポット・ペッパー」とは、カンボジアのカンポットエリア（カンポット州とケップ州）において栽培される世界最高級と称される特別な胡椒です。

カンポット・ペッパーの独特の風味は、カンポットエリアの気候とミネラルに富む土壌に由来します。ワインで言うテロワールと同じく、胡椒も気候と土壌によって大きく風味が変わってしまうからです。

古くは大航海時代からヨーロッパで名を馳せている胡椒のブランドが「カンポット・ペッパー」なのです。

「カンポット・ペッパー (Kampot Pepper) 」とは、カンボジアの地理的表示保護制度 (GI)で登録・保護されている Kampot Pepper Promotion Association (KPPA、通称：カンポット・ペッパー協会) の登録商標です。このカンポット・ペッパー協会によって認定された農園で、厳しく定められたガイドラインに則って栽培された胡椒しかこの「カンポット・ペッパー」を名乗る事が許されません。もちろん伝統的な完全有機栽培で、化学肥料や農薬は一切使用していません。



カンポット・ペッパーのトレードマーク

カンポット・ペッパーは、有機認証の世界標準とされるフランスのエコサート (ECO CERT)を取得しています。



エコサートのマーク

## 世界最高級・最高品質の胡椒をご家庭で

「カンポット・ペッパー」とは、カンポット・ペッパー協会によって定められたエリアの選ばれた土壌を持つ協会の審査を通過した農園で、カンポット・ペッパー協会に指定された苗のみを使い、化学肥料や農薬を一切使用しない完全な有機肥料のみで栽培された、カンポット・ペッパー協会のチェックを全てをクリアした胡椒のみが名乗る事を許される胡椒のブランドです。



## 魔法のスパイス 『若胡椒の塩漬け』

成長しきって固くなる前の若い胡椒の実を塩漬けにしました。  
独特の辛味・香り・絶妙な塩味・プチプチとしたキャビアのような触感  
は様々な料理をグレードアップし、あなたを魅了するでしょう。

### 若胡椒の塩漬け

胡椒が合う料理にはもちろんのこと、  
スープやシチューのような鍋・煮込み  
料理のほかお刺し身などの和風料理、  
中華料理やアイスクリームのような  
スイーツなど何にでも合います。  
使い方はあなた次第。





*Enjoy Happy Day*  
SALTED  
YOUNG  
PEPPER



# Kampot Pepper for Professional 商品ラインナップ

カンボジアの最南端のカンポットエリア。  
山と海に囲まれ、豊富な雨量と霧が発生する特異な気候に  
ミネラル豊かな独特の土壤に恵まれた胡椒にとって  
奇跡の土地です。

この奇跡の条件が重なって生み出される

「カンポット・ペッパーの風味」

としか表現できない味わい。

これが世界中の料理人やグルメから

「世界一おいしい胡椒」

と称される理由です。

## 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。



**KAMPOT  
PEPPER**

FOR PROFESSIONAL



## 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。





**KAMPOT  
PEPPER**

FOR PROFESSIONAL

## 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。

## 塩漬け胡椒 (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。



**KAMPOT  
PEPPER**

FOR PROFESSIONAL

## よくあるご質問

**Q.** カンボジア産の胡椒の事を総じてカンポットペッパーと呼ぶのでしょうか？

**A.** カンポットペッパー協会が定めた産地・土壌・農法において厳しい審査を通過した農園で栽培された胡椒のみが「カンポット・ペッパー」を名乗ることが許されます。偽物にご注意ください。

**Q.** 『カンポットペッパー』と普通の胡椒とは何が違うのでしょうか？

**A.** 「ワインにたとえるなら、普通の胡椒は普通のハウスワイン。カンポット・ペッパーは個性あふれるヴィンテージワイン」だと言われる。カンポット・ペッパーは「カンポット・ペッパーの風味」としか表現できない、深みある独特の香りとスパイシーさが特徴です。

**Q.** 胡椒はとても硬いですが、塩漬け胡椒はプチプチ食感で柔らかいです。どうしてこんなに違うのですか？

**A.** 成長しきって固い核ができる前の若い胡椒の実を使っているからです。これを茹でて絶妙な塩分濃度で塩漬けにすることで、このプチプチとしたクセになる食感を実現しています。

**Q.** 胡椒はとても硬いですが、塩漬け胡椒はプチプチ食感で柔らかいです。安全性は？品質は大丈夫？

**A.** 化学肥料や農薬を一切使用しない完全有機栽培で栽培されています。厳しい審査基準をクリアした農園で生産された胡椒にだけ与えられる称号が「カンポット・ペッパー」です。「カンポット・ペッパー」は高い品質と安全性を保証するブランドでもあるのです。

## 株式会社 RYU Trading Company

〒682-0021

鳥取県倉吉市上井 361-1 メゾンヤマダ1-C

TEL:0858-24-6349

ウェブサイト

<https://kampotpepper-professional.com/>

お問い合わせ

[info@kampotpepper-professional.com](mailto:info@kampotpepper-professional.com)