

新発売！ごま山椒

山椒独特の辛味の吸着に試行錯誤を繰り返し、納得のいく味に仕上げました。

どんな料理にも合う万能味付けごまを是非ご賞味ください。

珍味処の京ふりかけ「衝撃のごま」

ごま山椒

ピリツとした山椒の風味

贅沢な味わい

香り高いごまにピリツとした山椒の風味を絶妙にコーティングした、贅沢な味わいのふりかけです。一口食べれば、香ばしいごまの香りとともに、山椒の爽やかな辛さが口いっぱいに広がります。



40g

ごまにフレーバーをコーティング

ごまが主役のふりかけ



ご飯にふりかけるだけでなく、うどんなどの麺類や、お肉料理など、さまざまな料理にアクセントを加えることができます。和の風味を楽しみたい方にぴったりの一品です。

ぜひ、日々の食卓に新しい刺激をお届けください。



珍味処の京ふりかけ「衝撃のごま」

ごま山椒



鶏の唐揚げ

一口大に切った鶏肉に砂糖と塩とお酒(1:1:1)を混ぜた液に1日漬けておく。
小麦粉とゴマ山椒を混ぜておいたものに、漬けた鶏肉を混ぜて油で揚げる。



切り干し大根とツナの和え物

切り干し大根を水でもどして、よく水を絞る。
油をしっかりと切ったツナとゴマ山椒を混ぜて、
白だしとしょうゆ（各大さじ1）とマヨネーズ（
好みの加減）で合える。



水菜とジャコのサラダ

ジャコと細く切った薄揚げをフライパンで炒めて
カリカリにする。
切って水菜とゴマ山椒を混ぜてお皿に盛る。
和風ドレッシングをかける。

お客様の声

ここが
イチオシ

山椒好きの方必見！！

“ 色々な料理に使える ”

真田様 / 43歳 / 京都府



新商品だと勧められて購入したんですが、ほんと色々な料理にふりかけて使っています。炒め物なんかにいれると味が締まるというか、いつもの料理がひと味違ったものになるので手放せません。

ここが
イチオシ

辛すぎない！

“ ほんのり山椒の 風味をつけられる ”

秋山様 / 33歳 / 京都府



ごま山椒は辛すぎないので、料理に合わすとほんのり山椒味に仕上げられます。

うちでは麻婆豆腐やお肉料理によく使います。

色々な料理にあうんですが、ご飯にかけて食べとおかわり必須。

珍味処の京ふりかけ「衝撃のごま」

ごま山椒



「衝撃のごま」9種のフレーバ

商品名	料理例					商品説明
ごまかつお40g	ホウレン草のお浸し	冷奴	サラダ	酢の物		当店のベストセラー商品です。2014年には関西TVよーいドンで取り上げられ、その年のお問合せ上半期ベスト3に選ばれました。
ごま三彩40g	鯛のカルパッチョ	蕎麦	もやしの豚肉巻	山かけマグロ丼		
ごま柚子胡椒40g	ふろふき大根	鶏もも焼	レンコンと水菜のサラダ	蕎麦		
ごまガーリック40g	蒸し鶏	鱈のレモンバターソテー	チャーハン	ポテトサラダ		
ごまゆず40g	いくらとサーモン巻き	菜の花のお浸し	豚肉と茄子の炒め物	無のすりなかし		
ごま梅40g	鯛茶漬け	オクラ	ささみカツ	山芋の短冊		爽やかなゆずの酸味がごまと合わさりサッパリと召し上がれます。ご飯やサラダにふりかけて、またお鍋の薬味としてもお使いください。
ごまわさび40g	ざるそば	生ゆば	サーモンとイクラのトスターダ	パスタ		
ごまキムチ40g	ビビンバ風ごはん	生ハムサラダ	もっちり混ぜそば	キムチチャーハン		
ごま山椒40g	麻婆豆腐	豆腐とアボカド	うな丼	焼肉		