（★印はJANコード4971985の略です。注★印だけがJANコードです。）　（単価：円）

コード	商品名	形状	規格			希望小売（税込）	（本品）
Thyme(英)たちじゃこう草(和)Thym(仏)　シソ科の植物。強い芳香。ラム料理等の臭み消しに。							
魚の香草焼き・煮込み料理・ソーセージに。							
★011014	タイム	パウダー	250g缶/12			714	680
★011021	タイム	パウダー	150g缶/12			578	550
★011106	タイム	パウダー	60g缶/6			420	400
★011038	タイム	パウダー	10g瓶/6			210	200
★011045	タイム	パウダー	1kg袋/10			1,344	1,280
★011052	タイム	ホール	1kg袋/10			1,155	1,100
★011069	タイム	ホール	35gカップ/12			410	390
★011076	タイム	ホール	100g袋/10			252	240
★011090	タイム	ホール	10g小袋/10			200	190
Mixed Spice(for Egg dish)(英)　パセリ・タラゴン・ネギ・ホワイトペッパー等を混合した、卵料理							
専用のミックススパイス。							
★180055	タマゴスパイス	ホール	14g缶/6			840	800
Tarragon(英)西洋よもぎ(和)Estragon(仏)　キク科の植物。アニスに似た芳香。							
魚の臭み消し・タルタルソース・タマゴ、トマト料理・エスカルゴ料理に。							
★032026	タラゴン	パウダー	150g缶/12			2,867	2,730
★032101	タラゴン	パウダー	50g缶/6			1,155	1,100
★032057	タラゴン（みじん切り）	ホール	1kg袋/5			7,644	7,280
★032170	タラゴン（みじん切り）	ホール	50g袋/10			609	580
Chervil(英)Cerfeuil(仏)　セリ科の植物。パセリに似てそれよりフレッシュな芳香。							
スープ・魚・卵・鶏料理に。							
★053076	チャービル(みじん切り)	ホール	100g袋/10			1,071	1,020
Chilli powder(英)　チリペッパーにオレガノ・クミン・ガーリック等の混合。まろやかな辛さ。							
メキシコ料理・チリコンカン・チリビーンズ・ソーセージ・パスタに。							
★008014	チリパウダー	パウダー	450g缶/12			1,323	1,260
★008021	チリパウダー	パウダー	225g缶/12			903	860
★008106	チリパウダー	パウダー	90g缶/6			557	530
★008038	チリパウダー	パウダー	19g瓶/6			210	200
★008045	チリパウダー	パウダー	1kg袋/10			1,880	1,790
Dill(英)いのんど(和)Aneth(仏)　セリ科の植物の種子。やや刺激的な芳香と辛味。							
ピクルス・パン・スープ・肉・魚料理に。							
★054103	ディル	パウダー	65g缶/6			420	400
★054073	ディル　シード	ホール	100g袋/10			231	220

（★印はJANコード4971985の略です。注★印だけがJANコードです。）　（単価：円）

コード	商品名	形状	規格			希望小売（税込）	（本品）
Dill weed（英）いのんどの葉（和）Aneth odorant（仏）　セリ科の植物の葉。スッキリとした芳香。							
スープ・香草焼き・マリネ・サーモンに。							
★055056	ディル　ウィード	ホール	1kg袋/10			6,689	6,370
★055063	ディル　ウィード	ホール	25gカップ/12			746	710
★055070	ディル　ウィード	ホール	100g袋/10			956	910
Mixed Spice（for Tomato dish）（英）　バジル・オレガノ・タイム・ブラックペッパー等を混合した、							
トマト料理専用のミックススパイス。							
★180024	トマトスパイス	ホール	18g缶/6			840	800
Nutmeg（英）にくずく（和）Muscade（仏）　肉豆蔻科の果実の種。							
エキゾチックな甘い香とまろやかなほろ苦さ。ハンバーグ・ミートソース・ミートローフ等の挽肉料理に。							
★003019	ナツメグ	パウダー	400g缶/12			2,184	2,080
★003026	ナツメグ	パウダー	225g缶/12			1,397	1,330
★003101	ナツメグ	パウダー	100g缶/6			767	730
★003033	ナツメグ	パウダー	19g瓶/6			326	310
★003040	ナツメグ	パウダー	1kg袋/10			3,822	3,640
Harb chicken seasoning（英）　ハーブ料理用のシーズニング。ハーブを効かせたメニュー全般に。							
★040717	ハーブチキンシーズニング	パウダー	100g袋/10			515	490
Basil（英）めぼうき（和）Basilico（伊）　シソ科の植物。							
特有の高貴で甘い・爽やかな芳香とかすかな辛味。トマト料理・パスタ・豆類の煮込みに。							
★033016	バジル	パウダー	250g缶/12			1,092	1,040
★033023	バジル	パウダー	150g缶/12			788	750
★033108	バジル	パウダー	60g缶/6			578	550
★033030	バジル	パウダー	13g瓶/6			263	250
★033047	バジル	パウダー	1kg袋/10			2,520	2,400
★033252	スペシャルバジル（みじん切り）	ホール	1kg袋/5			5,460	5,200
★033214	スペシャルバジル（みじん切り）	ホール	110g缶/12			977	930
★033221	スペシャルバジル（みじん切り）	ホール	70g缶/12			809	770
★033276	スペシャルバジル（みじん切り）	ホール	100g袋/10			620	590
★033092	スペシャルバジル（みじん切り）	ホール	8g小袋/10			273	260
★033061	スペシャルバジル（みじん切り）	ホール	25gカップ/12			494	470
★033207	スペシャルバジル（みじん切り）	ホール	27g缶/6			536	510
★033931	スペシャルバジル（みじん切り）	ホール	3g瓶/6			231	220

（★印はJANコード4971985の略です。注★印だけがJANコードです。）　（単価：円）

コード	商品名	形状	規格			希望小売（税込）	（本品）
Parsley(英)オランダ芹(和)Persil(仏)　セリ科の植物。快い芳香と癖のあるほろ苦さ。							
タルタルソース等の各種ソース類・スープ・ムニエル・揚げ物の衣に混ぜて。							
★047013	パセリ（みじん切り）	ホール	80g缶/12			809	770
★047020	パセリ（みじん切り）	ホール	50g缶/12			557	530
★047105	パセリ（みじん切り）	ホール	16g缶/24			462	440
★047051	パセリ（みじん切り）	ホール	1kg袋/5			4,473	4,260
★047068	パセリ（みじん切り）	ホール	17gカップ/12			441	420
★047075	パセリ（みじん切り）	ホール	100g袋/10			809	770
★047099	パセリ（みじん切り）	ホール	8g小袋/10			210	200
★047167	パセリ（みじん切り）	ホール	9g瓶/12			410	390
★047938	パセリ（みじん切り）	ホール	3g瓶/6			210	200
Paprika(英)甘唐辛子(和)Paprika(伊)　ナス科の植物。							
辛くない唐辛子。微かな甘味・苦味。料理やソースの色付けに。							
★004016	パプリカ	パウダー	400g缶/12			1,344	1,280
★004023	パプリカ	パウダー	225g缶/12			861	820
★004108	パプリカ	パウダー	90g缶/6			557	530
★004030	パプリカ	パウダー	14g瓶/6			221	210
★004047	パプリカ	パウダー	1kg袋/10			1,785	1,700
★004245	パプリカ　ブライトレッド	パウダー	1kg袋/10			1,953	1,860
Mixed Spice(for Minced meat)(英)　ブラックペッパー・ナツメグ・オールスパイス・ガーリック等を							
混合した、挽肉料理専用のミックススパイス。							
★180048	挽肉スパイス	パウダー	70g缶/6			840	800
Pickling spice(英)　シナモン・ベイリーブス・マスタード・オールスパイス等の混合。							
各種ピクルス・ぬかみそ・カレー・肉、野菜の煮込み料理に。							
★023055	ピックリングスパイス	ホール	1kg袋/10			1,554	1,480
★023062	ピックリングスパイス	ホール	100gカップ/12			441	420
★023079	ピックリングスパイス	ホール	100g袋/10			263	250
Pink pepper(英)Poivre rouge(仏)　ウルシ科の植物のコショーボクの実。辛さより芳香。							
鶏、白身魚のソース・サラダ・ドレッシングに。							
★057050	ピンクペッパー	ホール	1kg缶/1			14,322	13,640
★057067	ピンクペッパー	ホール	30gカップ/12			1,008	960
★057111	ピンクペッパー	ホール	90g瓶/12			2,006	1,910
★057036	ピンクペッパー	ホール	8g瓶/6			289	275

（★印はJANコード4971985の略です。注★印だけがJANコードです。）　（単価：円）

コード	商品名	形状	規格			希望小売（税込）	（本品）
Bouquet garni(仏) ブーケガルニとは仏語で香草の束という意味。臭み消し・香付けとして。煮込み料理に。							
★045422	ブーケガルニ	アラビキ	100g缶/12			630	600
★045408	ブーケガルニ	アラビキ	40g缶/6			462	440
★045439	ブーケガルニ	アラビキ	8g瓶/6			252	240
★045446	ブーケガルニ	アラビキ	1kg袋/10			4,305	4,100
Fenugreek(英)ころは(和)Fenugrec(仏) マメ科の植物の種子。焦げた砂糖とメープルのような香。							
カレー・メープルシロップの香付け。							
★035027	フェネグリーク	パウダー	200g缶/12			578	550
★035102	フェネグリーク	パウダー	75g缶/6			420	400
★035041	フェネグリーク	パウダー	1kg袋/10			1,344	1,280
★035058	フェネグリーク	ホール	1kg袋/10			1,155	1,100
★035072	フェネグリーク	ホール	100g袋/10			252	240
Fennel(英)ういきょう(和)Fenouil(仏) セリ科の植物の種子。アニスに似た甘い香。							
ブイヤベース・香草焼き・カレー・魚料理全般に。							
★030015	フェンネル	パウダー	300g缶/12			746	710
★030022	フェンネル	パウダー	180g缶/12			557	530
★030107	フェンネル	パウダー	60g缶/6			389	370
★030039	フェンネル	パウダー	14g瓶/6			210	200
★030046	フェンネル	パウダー	1kg袋/10			1,250	1,190
★030053	フェンネル	ホール	1kg袋/10			1,050	1,000
★030060	フェンネル	ホール	40gカップ/12			483	460
★030077	フェンネル	ホール	100g袋/10			252	240

（★印はJANコード4971985の略です。注★印だけがJANコードです。）　（単価：円）

コード	商品名	形状	規格			希望小売（税込）	（本品）
Black pepper(英)黒胡椒(和)Poivre noir(仏)　胡椒科のツル性の植物の実。							
爽快な香と強い辛味。料理の風味・辛味付けに。							
★002012	ブラックペッパー	グラウンド	420g丸缶/12			1,701	1,620
★002159	ブラックペッパー	グラウンド	420g角缶/12			1,701	1,620
★002029	ブラックペッパー	グラウンド	210g缶/12			998	950
★002104	ブラックペッパー	グラウンド	100g缶/24			557	530
★002036	ブラックペッパー	グラウンド	20g瓶/6			273	260
★273016	ブラックペッパー　一人用	グラウンド	0.4g×200袋/50			714	680
★002746	ブラックペッパー	グラウンド	1kg袋/10			3,024	2,880
★002142	ブラックペッパー	グラウンド	20g小袋/10			126	120
★002043	ブラックペッパー	パウダー	1kg袋/10			3,024	2,880
★002050	ブラックペッパー	ホール	1kg袋/10			3,056	2,910
★002067	ブラックペッパー	ホール	90gカップ/12			672	640
★002074	ブラックペッパー	ホール	100g袋/10			410	390
★002098	ブラックペッパー	ホール	25g小袋/10			210	200
27103	ブラックペッパー　携帯用		2g/50			536	510
★002210	ブラックペッパー　荒挽	アラビキ	420g缶/12			1,764	1,680
★002227	ブラックペッパー　荒挽	アラビキ	210g缶/12			1,040	990
★002302	ブラックペッパー　荒挽	アラビキ	100g缶/6			599	570
★002234	ブラックペッパー　荒挽	アラビキ	21g瓶/6			273	260
★002241	ブラックペッパー　荒挽	アラビキ	1kg袋/10			3,056	2,910
★002296	ブラックペッパー　荒挽	アラビキ	20g小袋/10			126	120
★002340	ブラックペッパー　大荒	オオアラ	1kg袋/10			3,255	3,100
★002449	ブラックペッパー　八割	ヤツワリ	1kg袋/10			3,255	3,100
★002548	ブラックペッパー　六割	ムツワリ	1kg袋/10			3,255	3,100
★002647	ブラックペッパー　四割	ヨツワリ	1kg袋/10			3,255	3,100
Black & White Pepper Blend(英)　ブラックペッパー、ホワイトペッパーのブレンド。							
ステーキ・焼き肉・サラダ・スープ・ラーメン等に。中華風はラーメンに合うようにブレンドした香辛料。							
★062108	ブラック&ホワイトペッパー	パウダー	90g缶/6			620	590
★062207	ブラック&ホワイト　中華風	パウダー	90g缶/6			599	570

※網掛けになっている商品のご注文はケース単位でお願いします。

（★印はJANコード4971985の略です。注★印だけがJANコードです。）　（単価：円）

コード	商品名	形状	規格			希望小売（税込）	（本品）
Bay leaves(英)月桂樹の葉(和)Laurier(仏)　クスノキ科の植物の葉。すがすがしい芳香と若干の苦味。							
肉や魚の臭み消しや香付けに。煮込み料理には欠かせない。							
★021013	ベイリーブス	パウダー	250g缶/12			1,050	1,000
★021020	ベイリーブス	パウダー	150g缶/12			788	750
★021105	ベイリーブス	パウダー	65g缶/6			557	530
★021037	ベイリーブス	パウダー	14g瓶/6			263	250
★021044	ベイリーブス	パウダー	1kg袋/10			1,890	1,800
★021143	ベイリーブス	ホール	500g袋/10			2,006	1,910
★021075	ベイリーブス	ホール	100g袋/10			525	500
★021150	ベイリーブス	ホール	30g小袋/50			315	300
★021983	ベイリーブス	ホール	5g小袋/10			137	130
★021556	スペシャル　ベイリーブス	ホール	1kg袋/5			48,300	46,000
★021563	スペシャル　ベイリーブス	ホール	8gカップ/12			725	690
★021594	スペシャル　ベイリーブス	ホール	6g小袋/10			504	480
Horseradish(英)西洋山葵(和)Raifort(仏)　アブラナ科の植物。大根に良く似た辛味と香。							
川魚料理・ゆで肉のソース・ローストビーフ等に。							
★046108	ホースラディッシュ	パウダー	70g缶/6			578	550
Poppy seed(英)けしの実(和)Pavot(仏)　ケシ科の植物の種子。							
独特の歯触りと煎ると香ばしい香。ケーキ・パン・クッキー・サラダ・麺料理のトッピングに。							
★056053	ポピーシード	ホール	1kg袋/10			2,100	2,000
★056060	ポピーシード	ホール	100gカップ/12			714	680
★056077	ポピーシード	ホール	100g袋/10			478	455
★056244	ブルーポピーシード	ホール	1kg袋/10			2,426	2,310
★056299	ブルーポピーシード	ホール	10g小袋/10			326	310

（★印はJANコード4971985の略です。注★印だけがJANコードです。）　（単価：円）

コード	商品名	形状	規格			希望小売（税込）	（本品）
White pepper(英)白胡椒(和)Poivré(仏)　胡椒科のツル性の植物の実。マイルドな香と辛味。							
料理の風味・辛味付けに。							
★001015	ホワイトペッパー	パウダー	420g丸缶/12			2,331	2,220
★001152	ホワイトペッパー	パウダー	420g角缶/12			2,331	2,220
★001022	ホワイトペッパー	パウダー	210g缶/12			1,260	1,200
★001107	ホワイトペッパー	パウダー	80g缶/24			620	590
★001039	ホワイトペッパー	パウダー	15g瓶/6			273	260
★001046	ホワイトペッパー	パウダー	1kg袋/10			3,612	3,440
★001145	ホワイトペッパー	パウダー	18g小袋/10			116	110
★001053	ホワイトペッパー	ホール	1kg袋/10			3,728	3,550
★001060	ホワイトペッパー	ホール	110gカップ/12			767	730
★001077	ホワイトペッパー	ホール	100g袋/10			536	510
★001091	ホワイトペッパー	ホール	25g小袋/10			315	300
★001213	ホワイトペッパー　荒挽	アラビキ	420g缶/12			2,331	2,220
★001244	ホワイトペッパー　荒挽	アラビキ	1kg袋/10			3,633	3,460
Masala mild(英)　ガラムマサラより辛味が少なく、風味付けとして使われる。							
★037625	マサラマイルド	パウダー	200g缶/12			861	820
★037601	マサラマイルド	パウダー	80g缶/6			420	400
★037649	マサラマイルド	パウダー	1kg袋/10			2,867	2,730
Marjoram(英)まよらな(和)Marjolaine(仏)　シソ科の植物。タイム・オレガノを混合した香。							
やや苦味があり、ほのかに甘い芳香。豆類の煮込み・ビーフシチュー・ソーセージ・マトン・レバーに。							
★020023	マジョラム	パウダー	150g缶/12			924	880
★020108	マジョラム	パウダー	45g缶/6			410	390
★020054	マジョラム　（みじん切り）	ホール	1kg袋/5			2,310	2,200
★020078	マジョラム　（みじん切り）	ホール	100g袋/10			410	390
Mustard(英)芥子(和)Moutarde(仏)　アブラナ科の植物の種子。ピリッとした刺激的な辛味。							
ローストビーフ・ポークソテー・肉、魚米理のソース・豚カツ・シュウマイ・おでんに。							
★005013	マスタード	パウダー	400g缶/12			998	950
★005020	マスタード	パウダー	200g缶/12			735	700
★005105	マスタード	パウダー	85g缶/6			368	350
★005044	マスタード	パウダー	1kg袋/10			1,575	1,500
★005051	マスタード　シード	ホール	1kg袋/10			1,376	1,310
★005075	マスタード　シード	ホール	100g袋/10			273	260

（★印はJANコード4971985の略です。注★印だけがJANコードです。）　（単価：円）

コード	商　品　名	形 状	規 格			希望小売（税込）	（本 品）
Mint(英)はっか(和)Menthe(仏)　シソ科の植物。スゥーッとした爽やかな清涼感。							
ラムのロースト・ヨーグルト・ゼリー・ミントティー・ドレッシングに。							
★049055	ミント	ホール	500g袋/5			1,439	1,370
★049079	ミント	ホール	50g袋/10			252	240
★049062	ミント	ホール	8gカップ/12			420	400
Mace(英)にくずく(和)Macis(仏)　肉豆蔻科の果実の仮種皮。甘い刺激性の香。							
プディング等の乳製品・ケーキ・クッキー・ドーナツに。							
★012011	メース	パウダー	350g缶/12			2,793	2,660
★012028	メース	パウダー	200g缶/12			1,911	1,820
★012103	メース	パウダー	70g缶/6			840	800
★012042	メース	パウダー	1kg袋/10			5,639	5,370
★012059	メース	ホール	1kg袋/10			5,450	5,190
★012073	メース	ホール	100g袋/10			767	730
Rosemary(英)まんねんろう(和)Romarin(仏)　シソ科の植物。針状のハーブ。甘い芳香とほろ苦さ。							
ラムのロースト・バーベキュー・ローストビーフ・魚の香草焼き。							
★027022	ローズマリー	パウダー	150g缶/12			620	590
★027107	ローズマリー	パウダー	50g缶/6			410	390
★027039	ローズマリー	パウダー	10g瓶/6			231	220
★027046	ローズマリー	パウダー	1kg袋/10			1,376	1,310
★027060	ローズマリー	ホール	25gカップ/12			525	500
★027053	ローズマリー	ホール	1kg袋/10			1,365	1,300
★027077	ローズマリー	ホール	100g袋/10			294	280
★027091	ローズマリー	ホール	10g小袋/10			210	200

（★印はJANコード4971985の略です。注★印だけがJANコードです。）　（単価：円）

コード	商品名	形状	規格			希望小売（税込）	（本品）
一味唐辛子(和) 肉、魚料理・そば・うどんに。							
★064010	コーラル 一味唐辛子	アラビキ	300g袋/50			861	820
★064027	コーラル 一味唐辛子	アラビキ	1kg袋/10			2,158	2,055
★064102	ギャバン 一味唐辛子	アラビキ	80g缶/6			431	410
★064034	ギャバン 一味唐辛子	アラビキ	12g瓶/6			268	255
★064140	ギャバン 一味唐辛子	アラビキ	20g小袋/10			126	120
★273108	ギャバン 一味唐辛子 一人用	アラビキ	0.3g×200袋/50			567	540
七味唐辛子(和) ごま・青のり・唐辛子・陳皮・けしの実・麻の実・山椒の混合。和風フライドチキン・さば・モツの味噌煮。							
★065017	コーラル 七味唐辛子	アラビキ	300g袋/50			625	595
★065024	コーラル 七味唐辛子	アラビキ	1kg袋/10			1,759	1,675
★065109	ギャバン 七味唐辛子	アラビキ	100g缶/24			415	395
★065031	ギャバン 七味唐辛子	アラビキ	16g瓶/6			252	240
★065147	ギャバン 七味唐辛子	アラビキ	20g小袋/10			116	110
★273115	ギャバン 七味唐辛子 一人用	アラビキ	0.3g×200袋/50			520	495
柚子唐辛子(和) 乾燥した柚子皮・唐辛子の混合。浅漬け・焼鳥・吸物・てんぷら・そば・うどんに。							
★208032	柚子唐辛子	アラビキ	17g瓶/6			593	565
西洋山葵が主原料の調合スパイス。香は生山葵より弱い。すし・酢の物・刺身・茶漬け・そばに。							
★066014	コーラル コナワサビ	パウダー	300g袋/50			599	570
★066021	コーラル コナワサビ	パウダー	1kg袋/10			1,670	1,590
洋芥子(和) ピリッとした辛味。ローストビーフ・ポークソテー・肉、魚料理のソース・豚カツ・しゅうまい・おでんに。							
★067318	コーラル マスタード	パウダー	300g袋/50			483	460
★067325	コーラル マスタード	パウダー	1kg袋/10			1,113	1,060
★067059	コーラル マスタード	パウダー	2kg缶/6			2,216	2,110
コーラルコショー：合成コショーの事。							
★068018	コーラル コショー	パウダー	300g袋/50			420	400
★068025	コーラル コショー	パウダー	1kg袋/12			987	940
★068063	コーラル ゴールド ホワイト	パウダー	400g缶/12			1,019	970
★068346	コーラル ゴールド ホワイト	パウダー	1kg袋/10			1,743	1,660
★068100	コーラル ゴールド ブラック	パウダー	400g缶/12			1,260	1,200
★068353	コーラル ゴールド ブラック	パウダー	1kg袋/10			2,048	1,950
★068148	コーラル スペシャル ペッパー	パウダー	400g缶/12			714	680
★037151	コーラル カレーパウダー	パウダー	1kg袋/10			1,759	1,675