Asakura
Sansho
est une
Épice
Magique

France Contactez-nous
Workshop ISSE
11, rue Saint Augustin 75002 Paris
Tel. 01 42 96 26 74

Produit par Yabu Partners Inc.
1685-2,Yoka, Yoka-cho, Yabu-shi, Hyogo, 667-0021, JAPAN
E-mail : yap@yapyap.jp

Asakura Sansho est une Épice Magique

朝倉山椒

Asakura Sansho
Hyogo Prefecture Yabu production

朝倉山椒

Asakura Sansho

朝倉山椒は、日本の兵庫県養父市八鹿町朝倉が発祥の地です。

Asakura Sansho se trouve dans la zone Asakura de Yoka, ville de Yabu dans le département de Hyogo au Japon.

Asakura Sansho est la meilleure qualité du poivre Sansho.

“Asakura Sansho” est un produit bien connu avec une longue et honorable histoire de plus de 400 ans. Il y a longtemps, Hideyoshi Toyotomi, qui a unifié la nation japonaise, avait nommé le magistrat de la mine d’Ikuno pour planter les arbres Sansho. Par la suite, les graines de poivre largement produites ont été présentées comme médicament à Ieyasu Tokugawa, le général Shogun qui a gouverné la nation après Hideyoshi. En conséquence, il est écrit que Asakura Sansho a été exclusivement produit là-bas et est devenu un cadeau apprécié des seigneurs féodaux, mais à l'heure actuelle, les grandes grappes de baies et les semences avec leur arôme supérieur caractéristique de la plante d'Asakura Sansho ont été confiés au district de Tajima pour la culture, où c’est devenu un produit de luxe apprécié de par le monde.

Hideyoshi Toyotomi

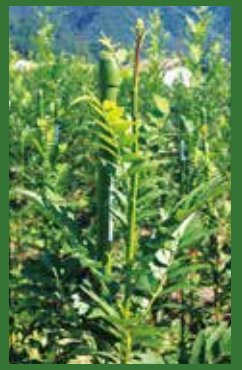
Ieyasu Togugawa

朝倉山椒は、山椒の高級品です。

「朝倉山椒」は400年以上の歴史を持つ由緒ある名産品です。その昔、天下統一を果たした豊臣秀吉の任命により、生野鉱山奉行が山椒を植樹。その後、大きく育った木から収穫した実を薬として、秀吉の次に天下を治める徳川家康に献上したことがきっかけとなり、朝倉集落で栽培される山椒は“天下人が好む高級贈答品”として珍重されるようになったとか。果房や粒が共に大きく、香り高い高貴な食材「朝倉山椒」は、現在も但馬地方で栽培が受け継がれ、多くの人々に愛される特産品となっています。

Les graines sont soigneusement cultivées afin de perpétrer l'histoire de Asakura Sansho.

Avec sa longue histoire, l'Asakura Sansho avait «une tradition à respecter», extrêmement rare et peu apprécié, mais en 1977, l'Association Asakura Sansho a été fondée pour créer des plants supérieurs et aussi s'entretenir avec des personnes ayant cultivé le produit et ce afin d'augmenter la production. Il était fréquent que les racines de l'arbre Sansho ne soient pas assez résistantes et se flétrissent facilement. Pour surmonter cela, des arbres plus robustes ont été trouvés et de multiples greffons réalisés. Après de nombreuses années d'efforts, des arbres produisant de meilleurs baies avec une odeur aromatique, meilleurs en taille et des racines plus résistantes ont été développées. Un travail commun avec les agriculteurs pour cultiver l'exquis "Asakura Sansho" , enraciné dans son histoire.



長い歴史の中で、門外不出の希少性から「朝倉山椒」の木は一時激減しますが、“伝統を絶やしてはいけない”と1977年、朝倉山椒組合を設立し、優良苗の育成と生産に向け、栽培経験のある人への聞き取り調査からスタート。根張りが浅く、枯れやすい山椒の木特有の弱点を克服するため、少しでも枯れにくい木を探してはひたすら接ぎ木を繰り返し、歳月を重ね、ようやく枯れにくく、果食部の芳香、大きさに優れた、実付きのいい苗の開発に成功。但馬地域の農家さんとともに歴史に恥じない名品「朝倉山椒」の栽培に取り組んでいます。

歴史ある朝倉山椒を守り、継承していくための苗づくり。

Le processus d'Asakura Sansho de la récolte à l'expédition | 朝倉山椒の収穫から出荷までの行程

01.
La saison de récolte se déroule sur environ une semaine à la fin du mois de mai.

収穫時期は、5月下旬の約1週間

02.
Afin de ne pas endommager les baies, elles sont soigneusement récoltées.

実を傷つけないよう、慎重に収穫

03.
Juste après la récolte, les baies sont expédiées à l'usine de transformation.

収穫後、すぐに加工場へ出荷

04.
Les feuilles et les déchets sont délicatement enlevés et les graines sont lavées.

葉やゴミを丁寧に取り除き、水洗い

05.
Traitement thermique avec de l'eau bouillante.

お湯で、加熱処理

06.
Directement après le blanchiment, l'eau est égouttée.

素早く水切り

07.
Les baies sont alors placées dans des sacs spécialement conçus.

網目状の専用袋に入れる

08.
Et mises dans un congélateur.

冷凍庫で保存

09.
Les tiges sont triées pour expédition.

出荷時に、軸取り

10.
Expédiés dans un emballage sous vide

真空パック包装で出荷

Asakura Sansho est une épice magique.

朝倉山椒は、魔法のスパイスです。

Le secret de cette magie est la “sensation de picotements”.

La “sensation de picotements” du poivre Sansho surprend vos papilles gustatives ! Ensorcelé par la magie, le goût est relevé et la saveur plus riche et plus profonde. C'est pourquoi Asakura Sansho est désigné épice magique.

魔法の正体は『しびれる刺激』！

山椒の“しびれる刺激”がもたらす味覚的効果は驚くべきもの！
魔法にかかったその舌は味を深く濃厚に、そして芳醇に感じます。
まさに山椒は魔法のスパイスなのです。

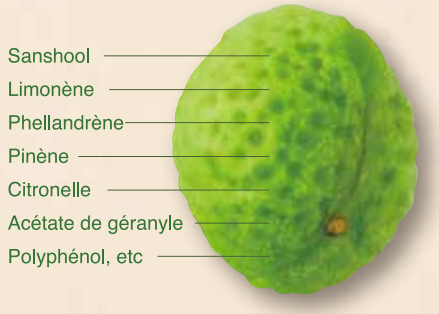
Les propriétés magiques d’Asakura Sansho sont prouvées par les chiffres.

朝倉山椒の魔法には裏付けされた数値があります。

La langue éprouve une sensation unique de picotement, de piquant dû à l’ingrédient appelé «sanshool», qui est connu pour améliorer le système digestif ainsi que la circulation sanguine. «Asakura Sansho» est une baie de plus grande taille que les autres poivres Sansho. De par sa couleur vert vif et son arôme abondant, il peut être l’ingrédient principal ou apporter un plus dans nombreux plats.

山椒のピリリとした辛味や、舌がしびれるような独特の感覚は、”サンショオール”※と呼ばれる成分によるもので、胃腸の機能を高める効果や冷え性を改善する効果なども期待できると言われます。また、「朝倉山椒」は他の山椒に比べて粒が大きく、鮮やかなグリーンと豊かな香りは、お料理の主役にも、名脇役にもなれる風格です。※サンショオール＝sanshool

Composant Contenant



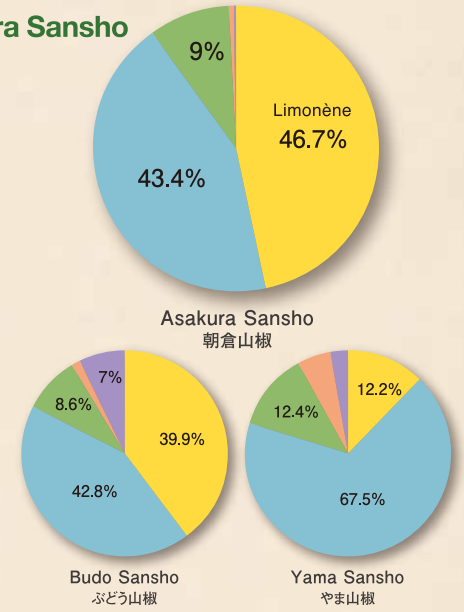
Composants aromatiques d'Asakura Sansho
山椒の香気成分

Asakura Sansho contient plus d’élément actif de citrus de limonène que les autres poivres Sansho, lui donnant son arôme fruité qui insuffle rafraîchissement et nouveauté à tous ceux qui goûtent à sa magie.

朝倉山椒は他の山椒に比べて香気成分のリモネン（柑橘系の香り）を多く含み、フルーティーな香りがすっきりと爽やかな印象です。

Limonène	arôme frais de citrus
Phellandrène	arôme de menthe poivrée
Pinène	arôme de résineux
Citronelle	arôme doux de rose
Acétate de géranyle	arôme doux de rose

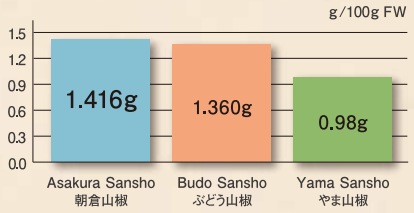
リモネン	柑橘系の爽やかな香り
フェランドレン	ペパーミントのような香り
ピネン	針葉樹に含まれる香り
シトロネラール	バラのような甘い香り
酢酸ゲラニル	バラのような甘い香り



Teneur en polyphénol
ポリフェノール含量

Asakura Sancho contient davantage de polyphénol, reconnnu pour ses propriétés antioxydantes, que les autres poivres Sancho.

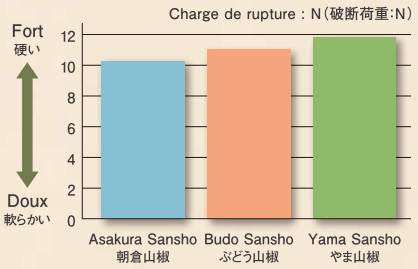
抗酸化作用が高いと言われているポリフェノール。山椒系統の中では最も高い含量があるのは朝倉山椒です。



Dureté de baies Sansho
山椒果実の硬さ

Plus la valeur de la charge de rupture est faible, plus c’est doux. Asakura Sansho à "10.3N" est très doux et adéquat à la préparation.

破断荷重の値は小さいほど柔らかく、朝倉山椒の［10.3N］はとても柔らかく、加工に適していると言う証しです。



Un picotement agréable
révolutionne le goût!

Recette de l'épice magique “Asakura Sansho”

心地よい痺れが味わいに革命を起こす！
マジックスパイス“朝倉山椒”のお料理レシピ

La baie Sansho est l'une des épices originaires du Japon depuis l'antiquité, un stimulant unique qui picote la langue avec un parfum rafraîchissant qui passe par le nez, même une petite quantité suffisant à la sentir. Son goût unique et inoubliable est envié par les chefs du monde entier et est désormais un élément de premier choix pour une grande variété de plats et de délices. Tout de l'épice Sansho peut être utilisée que ce soit les feuilles, les fleurs, les baies.
Voici donc des recettes utilisant la baie Asakura Sansho avec son léger parfum citrus rafraîchissant, un stimulant plaisant sans arrière-goût donnant une réaction en bouche à goûter absolument, covenant aussi bien à de la viande, du poisson ou des légumes.

山椒は古くから日本に自生するスパイスのひとつで、舌が痺れるような独特の刺激と、鼻に抜ける爽やかな香りは、少量でも十分に存在感を発揮。1度食べたら忘れられなくなる個性的な味わいは、食を極めた世界中の料理人たちを唸らせ、いまやジャンルを超えた様々なお料理やスイーツの名脇役として活躍しています。山椒は葉や花、実、そして皮まで全て使用できますが、今回はそのなかでも清々しいグリーンと柑橘系の香り、後を引かない軽快な刺激が心地よい”朝倉山椒の実”を使ったレシピをご紹介。肉や魚、野菜など、組み合わせる素材によって鮮やかに変化する、マジックスパイスのおいしい化学反応をぜひ、お試しください。

Asakura Sansho × Viande

朝倉山椒×肉

Élimine l'odeur de la viande et rafraîchit!

Bœuf sauce bordelaise
arôme d'Asakura Sancho

【Ingrédients】4 personnes

Filet de bœuf 400g/Sel et poivre une pincée/Huile végétale à votre convenance/Garniture [Sauce bordelaise] Vin rouge 600cc/Oignon 100g/Ail 1 gousse/Beurre 20g/Bouillon 150g/Sel une pincée/Asakura Sansho 20g

【Recette】

❶Coupez l'ail et les oignons. ❷Beurrez la casserole et mettez sur le feu. Ajoutez ① et faites revenir. ❸Versez le vin rouge sur ② et faites cuire jusqu' à ce qu'un 1/3 de la quantité s'évapore. Ajoutez le bouillon et abaissez à nouveau d' 1/3. Salez et ajoutez de la baie Asakura Sansho. ❹Poêlez le bœuf salé et poivré. ❺Servez la viande sur un plat, versez la sauce et garnissez.

【Point】

La sauce bordelaise est à base de vin rouge. La baie Sansho y apporte un bon rafraîchissement et parfume. En outre, cela peut être ajouté à de la sauce tomate. Bœuf, porc, mouton, poulet, canard et autre viande conviennent également.

牛肉のボルドレーズソース
朝倉山椒の香り

【材料】4人分

牛フィレ肉 400g／塩・胡椒 少々／サラダ油 適量／好みの付け合わせ［ボルドレーズソース］赤ワイン 600cc／玉ねぎ 100g／にんにく 1片／バター 20gフォンドボー 150g／塩 少々／朝倉山椒 20g

【作り方】

❶にんにく、玉ねぎは薄切りにする。❷鍋にバターを入れて火にかける。①を入れて色づくまで炒める。❸②に赤ワインを入れて1/3量になるまで煮詰める。フォンドボーを加えてさらに1/3量になるまで煮詰める。裏ごして、塩と朝倉山椒を加える。❹塩・こしょうで下味をつけた牛肉をフライパンでソテーする。❺器に肉、付け合わせを盛り付け、ソースをかける。

【ポイント】

ボルドレーズソースとは、赤ワインのソースのこと。山椒が爽やかに香って風味よく仕上がります。他には、トマトソースに加えても良い。肉は、牛、豚、羊、鶏、鴨などでも良い。

Asakura Sansho × Poisson

朝倉山椒×魚

Les baies Sansho aromatisées aux citrus se marient bien avec les sauces!

Meunière de poisson blanc
Sauce ravigote avec Asakura Sansho

【Ingrédients】4 personnes

Poisson blanc 4 filets/Sel・Poivre・Farine de blé Un peu/Beurre à votre convenance/Citron 1/Légumes au choix à votre convenance [Sauce ravigote] Oignon rouge 80g/Cornichon 20g/Capre 3g/Tomate cerise 1/Persil (haché) un peu/Vinaigre de vin blanc 10g/Sel 2g/Huile d'olive 20g/Asakura Sansho 10g

【Recette】

❶Coupez en 2mm l'oignon, le cornichon, la tomate cerise. Coupez grossièrement le capre et le Sansho. ❷Mélangez le tout ① avec le persil haché, le sel dans une poêle après avoir ajouté le vinaigre de vin blanc et l'huile d'olive. ❸SSalez et poivrez le poisson blanc et enduisez la farine. Beurrez une poêle et faire cuire des deux côtés. ❹Servez le poisson sur un plat, versez la sauce et garnissez.

【Point】

Le Sansho convient également avec la sauce au vinaigre, la sauce salsa verde, la sauce genovese et d'autres ainsi qu'avec du poisson ou des fruits de mer tels que pétoncles, crevettes.

白身魚のムニエル
朝倉山椒入りラビゴットソース

【材料】4人分

白身魚 4切れ／塩・胡椒・小麦粉 少々／バター 適量／レモン 1個／好みの野菜 適量［ラビゴットソース］紫玉ねぎ 80g／コルニション 20g／ケッパー 3g／ミニトマト 1個／パセリ（みじん切り） 少々／白ワインビネガー 10g／塩 2g／オリーブ油 20g／朝倉山椒 10g

【作り方】

❶玉ねぎ、コルニション、ミニトマトは2㎜の角切りにする。ケッパーと山椒は粗みじん切りにする。❷ボウルに①、パセリ、塩。白ワインビネガー、オリーブ油を入れて混ぜ合わせる。❸白身魚に塩・こしょうをし、小麦粉をまぶす。フライパンにバターを熱して両面こんがり焼く。❹器に、魚、付け合わせを盛り付け、ソースをかける。

【ポイント】

ビネガーソース、サルサベルデソース、ジェノベーゼソースにも好相性。魚は全般的に合います。ホタテやエビなどの魚介類に合わせるのもおススメ。

Asakura Sansho × Légumes

朝倉山椒×野菜

Ajouter une saveur à la sauce douce excelle le goût des légumes !

Légumes vapeur avec à la sauce hollandaise
saveur Asakura Sansho

【Ingrédients】4 personnes

Pommes de terre, asperges, brocoli, et/Légumes au choix à votre/convenance [Sauce hollandaise] Œufs 2/Vinaigre de vin blanc 30g/Vin blanc 50g/Beurre fondu 60g/Sel une pincée/Asakura Sansho 5g

【Recette】

❶Coupez vos légumes à taille convenable et faites cuire à la vapeur. ❷Réchauffez les jaunes d'œuf, le vin blanc, le vinaigre de vin blanc au bain-marie. Fouettez et chauffez à 38˚C - 40˚C jusqu'à obtenir une consistance gluante. Faites fondre petit à petit et ajoutez du beurre. Enfin, ajoutez du sel et du Asakura Sansho. ❸Servez les légumes et saucez.

【Note】

Convient également avec d'autres sauces telles que la sauce sabayon, la sauce mayonnaise, la sauce tartare etc, ainsi que la plupart des légumes.

蒸し野菜のオランデーズソースかけ
朝倉山椒風味

【材料】4人分

じゃがいも、アスパラガス、ブロッコリーなど好みの野菜 適量［オランデーズソース］卵黄 2個／白ワイン酢 30g／白ワイン 50g／溶かしバター 60g／塩 少々／朝倉山椒 5g

【作り方】

❶好みの野菜は食べやすい大きさに切り、蒸し器で蒸しておく。❷ボウルに卵黄、白ワイン、白ワイン酢を入れて湯せんにかけて泡立てながら、38℃～40℃まで温め、もったりするまで泡立てる。少しずつ溶かしバターを加える。最後に塩と粗みじん切りにした朝倉山椒を加える。❸器に野菜を盛りつけて、ソースをかける。

【ポイント】

ソースは他に、サバイヨンソース、マヨネーズソース、タルタルソースなども良い。野菜は全般的に好相性。