Asakura
Sansho
è una
Spezia
Magica

Italia Contattaci
LONGINO & CARDENAL
Via Ambrogio Moroni, 8 20010 POGLIANO MILANESE (MI)
tel : +39 029396851 info@longino.it www.longino.it

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

Asakura Sansho è una Spezia Magica

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 è prodotto nell'area Asakura di Yoka nella città di Yabu nella prefettura di Hyogo in Giappone.

Asakura Sansho è la miglior qualità di Pepe Sansho

“Asakura Sansho” è un prodotto molto conosciuto con una lunga ed onorata storia da oltre 400 anni. Tempo fa, Hideyoshi Toyotomi, che unificò il Giappone, ordinò al magistrato della miniera di Ikuno di piantare alberi di Sansho. Quindi, i semi di Sansho prodotti in quantità notevole, furono donati come medicinale a Ieyasu Tokugawa, lo Shogun generale che governò l’era successiva dopo Hideyoshi. Come risultato, è stato scritto che Asakura Sansho era esclusivamente prodotto in quell’area, e diventò un dono pregiato apprezzato e desiderato dai signori dell’epoca. Al presente con i suoi grandi grappoli e grani e con il suo nobile aroma, il Sansho è affidato alla regione di Tajima dove si coltiva ed è diventato un prodotto regionale amato da molte persone.

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。

I semi sono attentamente lavorati in modo da continuare la storia di Asakura Sansho.

Nella loro lunga storia, gli alberi di Asakura Sansho diminuirono drasticamente, per la scarsezza dovuta alla tradizione segreta, ma nel 1977 fu fondata l'associazione Asakura Sansho che, per creare migliori sementi e una miglior produzione, cominciò a fare indagini chiedendo a persone che avevano esperienza di coltivazione. Per superare le loro particolari caratteristiche come la bassa aderenza alla terra e la tendenza a seccare con facilità, cercammo alberi più forti, e li continuammo ad innestare. Dopo mesi e anni di lavoro, finalmente riuscimmo ad ottenere alberi che producevano frutti migliori, migliori radici, aroma migliore, bacche più grandi. Lavoriamo continuamente insieme ai contadini di Tajima nella coltivazione dell'Asakura Sansho, affinché questo capolavoro non perda la sua qualità radicata nella sua storia.

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。

Il processo dell'Asakura Sansho dalla raccolta alla spedizione | 朝倉山椒の収穫から出荷までの行程

01. La raccolta dura approssimativamente una settimana alla fine di maggio.

収穫時期は、5月下旬の約1週間

02. I frutti sono raccolti attentamente in modo da non danneggiarli.

実を傷つけないよう、慎重に収穫

03. Subito dopo la raccolta vengono spediti alla fabbrica di lavorazione.

収穫後、すぐに加工場へ出荷

04. Foglie e scarti vengono delicatamente rimossi, e i semi vengono lavati in acqua.

葉やゴミを丁寧に取り除き、水洗い

05. Trattamento termico con acqua bollente.

お湯で、加熱処理

06. Scolati velocemente.

素早く水切り

07. I semi vengono messi in sacchi speciali come reti.

網目状の専用袋に入れる

08. Conservati in un freezer.

冷凍庫で保存

09. Privati degli steli per la spedizione.

出荷時に、軸取り

10. Spedito in confezione sottovuoto.

真空パック包装で出荷

Asakura Sansho è una spezia magica.

朝倉山椒は、魔法のスパイスです。

Il segreto della sua magia è la “Sensazione paralizzante!”

Gli effetti sul gusto che porta la “sensazione paralizzante” sono sorprendenti! La lingua incantata dalla sua magia, vi farà sentire profondamente, densamente, il suo profondo gusto e la sua fragranza. Precisamente è una spezia magica.

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。

La magia dell’Asakura Sansho è fondata su dati statistici

朝倉山椒の魔法には裏付けされた数値があります。

Il sapore piccante del pepe Sansho e la sensazione paralizzante che sperimenta la lingua vengono date da un componente chiamato sanshool. È conosciuto come aiuto ad accrescere le funzioni del sistema digestivo ed anche per aiutare la circolazione del sangue. In più i chicchi dell’Asakura Sansho sono più grandi degli altri pepi Sansho. il suo colore verde vivo ed il suo ricco profumo, fanno sì che questo pepe diventi un ingrediente di tutto rispetto nella cucina sia come ingrediente principale che come ingrediente secondario.

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

Asakura Sansho

Componenti aromatici di Sansho

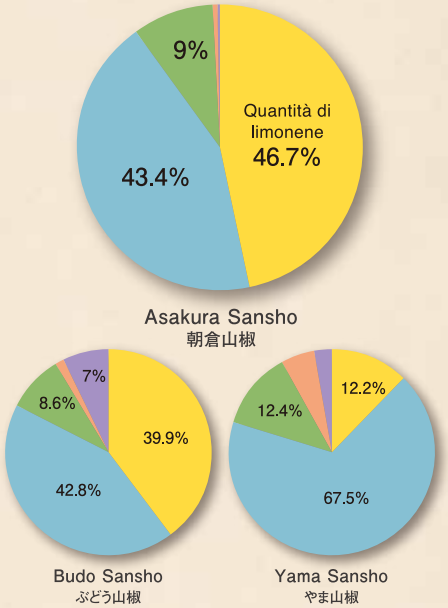
山椒の香気成分

Asakura Sansho contiene più componenti attivi di limonene (profumi di agrumi) che altri pepi sansho, dando così un’impressione rinfrescante con il suo aroma simile alla frutta.

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。

Limonene	Fresco aroma di agrumi
Fellandrene	Profumo come la menta
Pinene	Profumo esistente nelle conifere
Citronellal	Dolce aroma come le rose
Geranil acetato	Dolce aroma come le 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

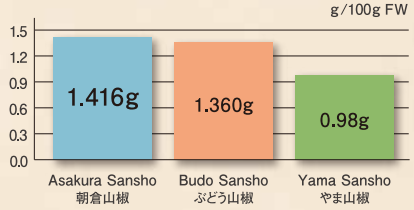


Quantità di Polifenolo

ポリフェノール含量

I polifenoli sono conosciuti per la loro attività antiossidante e sono presenti nell’Asakura Sansho in quantità maggiore che non negli altri Sansho.

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。

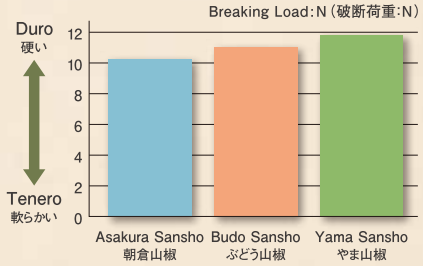


La solidità dei frutti di Sansho

山椒果実の硬さ

Più è basso il valore del carico di rottura, più è tenero. Il valore di “10.3N” dell’Asakura Sansho lo rende tenerissimo ed è la prova che è appropriato per la lavorazione.

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 piacevole intorpidimento allalingua dà una rivoluzione al gusto!

Ricette con la spezia magica “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

Da secoli, il sansho è una delle spezie originarie del Giappone. Il suo caratteristico stimolo paralizzante, e il suo rinfrescante profumo fanno notare la sua presenza anche con poca quantità. Il suo gusto unico non si farà mai dimenticare, e suscitando nuove idee nei cuochi esperti di tutto il mondo, ormai è diventato un ottimo ingrediente secondario sia per dolci che per altri vari piatti andando oltre ogni aspettativa. Si puo’ usare tutto del Sansho: le foglie, i fiori, le bacche ed addirittura anche le bucce. Oggi però presenteremo ricette con le “bacche dell’Asakura Sansho”, dal fresco ed agro aroma, e dal piacevole stimolo paralizzante che non si fa lasciar da parte. Piatti di carne, pesce, verdura: provate la deliziosa reazione chimica di questa spezia magica che cambia vivamente a seconda degli ingredienti usati.

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 ×Carne

朝倉山椒×肉

Toglie l’odore della carne con aroma rinfrescante!

Manzo alla salsa boldelaise
Il profumo dell’Asakura Sansho

【Ingredienti】4 persone

Filetto di manzo 400g/Sale e pepe poco/Olio per insalata il necessario/Contorno a piacere [Salsa boldelaise] Vino rosso 600cc/Cipolla 100g/Aglio 1 spicchio/Burro 20g/Fond de veau 150g/Sale poco/Asakura Sansho 20g

【Istruzioni】

❶Tagliare sottilmente aglio e cipolla. ❷Mettere una pentola sul fuoco con il burro. Aggiungere ① e soffriggere fino a quando prende colore. ❸Versare nel ② il vino rosso e fare evaporare fino a quando arriva ad essere 1/3 della quantità. Aggiungere il fond de veau e cuocere fino a quando non si arrivi ancora a 1/3 di quantità. Shiacciare, aggiungere sale e l’ Asakura Sansho. ❹Soffriggere la carne salata e pepata in precedenza, in una padella. ❺Servire la carne in un piatto con il contorno a piacere ed aggiungere la salsa.

【Nota】

La salsa bordelaise è la salsa rossa di vino rosso. Il Sansho darà un fresco prufumo e darà un gusto delicato. Si può anche aggiungere alla salsa di Pomodoro. Qualsiasi tipo di carne è utilizzabile: manzo, suino, agnello, pollo, anatra.

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 ×Pesce

朝倉山椒×魚

Sansho dal fresco aspro aroma e la fresca salsa si combinano fantasticamente!

Pesce bianco alla meuniere
Salsa Ravigote con Asakura Sansho

【Ingredienti】4 persone

White fish 4 fillets/Salt, pepper and flour small amount/Butter appropriate amount/Lemon 1/Your favorite vegetables appropriate amount [Ravigote sauce] Red onions 80g/Cornichon 20g/Caper 3g/Cherry tomato 1/Parsley(chopped) small amount/White wine vinegar 10g/Salt 2g/Olive oil 20g/Asakura Sansho 10g

【Istruzioni】

❶Tagliare la cipolla, i cornichon, il pomodorino in quadratitini di 2mm. Tritare i capperi ed il Sansho. ❷Mettere in una ciotola ①, prezzemolo e sale. Versare l’aceto, il vino bianco, l’olio d’oliva e mescolare il tutto. ❸Salare e pepare il pesce bianco e spolverarlo con la farina. Cuocerlo in una padella con burro fino a dorarlo da ambedue parti. ❹Servire in un piatto il pesce ed il contorno scelto e versandoci la salsa.

【Nota】

Il Sansho si combina anche molto bene con la salsa d’aceto, la salsa verde e la salsa Genovese. Il pesce generalmente si aggiusta molto bene. Si consiglia anche di usare frutti di mare come i pettini di mare o i gamberi.

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 ×Verdura

朝倉山椒×野菜

Aggiunge profumo alla dolce salsa che aumenta il gusto della verdura!

Verdura al Vapore con salsa Olandese
Al gusto Asakura Sansho

【Ingredienti】4 persone

Patate, asparagi, broccoli o/verdure a piacere il necessario [Salsa ravigote] Tuorli 2/Aceto di vino bianco 30g/Vino bianco 50g/Burro squagliato 60g/Sale poco/Asakura Sansho 5g

【Istruzioni】

❶Cuocere a vapore le verdure a piacere tagliandole in modo che si possano mangiare facilmente. ❷Mettere in una ciotola i tuorli, il vino bianco e l’ aceto di vino bianco e riscaldare il tutto a bagnomaria sbattendolo con fruste. Portare fino a temperature tra i 38℃ e i 40℃. Sbattere il tutto fino ad avere una certa consistenza. Aggiungere poco a poco il burro sciolto. Alla fine aggiungere il sale e l’ Asakura Sansho tritato. ❸Servire in un piatto le verdure e versare la salsa.

【Nota】

Si possono usare anche altre salse come la salsa di zabaglione, la salsa di mayonese, e la salsa tartara.
Generalmente qualsiasi tipo di verdura si accompagna molto bene

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。