

Asakura
Sansho
is a
Magical
Spice



SINCE 1917

UK & Ireland Contact Us

Gerald McDonald Herbs & Spices

Cranes Farm Road, Basildon, Essex SS14 3GT

tel: +44(0)1268 244900 email: office@geraldmcdonald.com

Produit par Yabu Partners Inc.

1685-2, Yoka, Yoka-cho, Yabu-shi, Hyogo, 667-0021, JAPAN

E-mail : yap@yapyap.jp

Asakura
Sansho
is a
Magical
Spice



朝倉山椒

Asakura Sansho

Hyogo Prefecture Yabu production



朝倉

*Asakura
Sansho*

山椒

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 is found within the Asakura area of Yoka in Yabu City in Hyogo Prefecture in Japan.

*Asakura area
of Yoka in Yabu City*

Asakura Sansho is the highest quality of Sansho Pepper.

“Asakura Sansho” is a well-known product with a long and honorable history of over 400 years. Long ago, Hideyoshi Toyotomi, who united the nation of Japan, had appointed the magistrate of the Ikuno mine to plant the Sansho trees. Thereafter, the vastly produced pepper seeds were presented as medicine to Ieyasu Tokugawa, the Shogun general who ruled the nation after Hideyoshi. As a result, it is written that Asakura Sansho was exclusively produced there and became a prized gift desired by the feudal lords. Presently, as both the bunches of the pepper berries and individual berries get bigger, the noble aroma, characteristic to the Asakura Sansho plant, has been entrusted to the Tajima district to cultivate, where it has become a luxury product that is loved by the world.



Hideyoshi Toyotomi



Ieyasu Tokugawa

「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、生野鉾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。

朝倉山椒は、山椒の高級品です。

The seedlings are carefully developed in order to continue the history of Asakura Sansho.



In its long history, the Asakura Sansho had “a tradition to be upheld,” staying drastically scarce and could not be enjoyed by many, but in 1977 the Asakura Sansho Association was established to create superior seedlings and to hold interviews with people who had experience cultivating the product so it could be produced more. It was common for the roots of the Sansho tree to not be strong and wilt easily. In order to overcome this it has been found that some trees were stronger and were grafted together repeatedly to make better trees. After many years of effort, we finally succeeded in developing trees that produced better berries with an aromatic smell, excellent in size and stronger roots. We have been working together with the farmers together in cultivating the “Asakura Sansho” masterpiece that is rooted in its history.



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。

The process of Asakura Sansho from harvesting to shipping | 朝倉山椒の収穫から出荷までの行程

01. Harvesting season is approximately one week at the end of May. 
02. In order to not damage the berries, they are carefully harvested. 
03. Right after harvesting, berries are shipped to the processing factory. 
04. Leaves and waste are delicately removed and berries are washed. 
05. Heat treatment with boiling water. 
06. Next draining the water right after blanching. 
07. After draining, berries are put into specially designed bags. 
08. Preserved in a freezer. 
09. Sorting out stems for shipping. 
10. Shipped in vacuum packaging. 

収穫時期は、5月下旬の約1週間

実を傷つけないよう、慎重に収穫

収穫後、すぐに加工場へ出荷

葉やゴミを丁寧に取り除き、水洗い

お湯で、加熱処理

素早く水切り

網目状の専用袋に入れる

冷凍庫で保存

出荷時に、軸取り

真空パック包装で出荷

Asakura Sansho is a Magical Spice.

朝倉山椒は、魔法のスパイスです。

The secret of its magic is the “Numbing Sensation!”

The “numbing sensation” of Sansho pepper brings about a surprising effect on your taste buds! Bewitched by magic, your sense of taste is heightened and you will experience a richer and deeper flavor. This is why Asakura Sansho is coined a Magical Spice.

魔法の正体は『しびれる刺激』！

山椒の“しびれる刺激”がもたらす味覚の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。



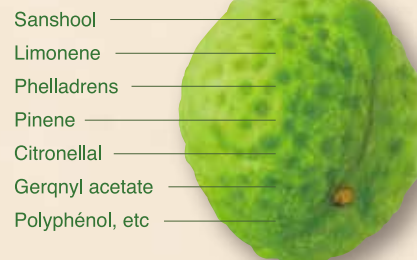
Asakura Sansho's magical properties are backed up by its statistics.

朝倉山椒の魔法には裏付けされた数値があります。

The tongue experiences a unique feeling of tingly and spiciness due to the ingredient called “sanshool,” which is known to enhance the digestive system as well as blood circulation. “Asakura Sansho” has larger berry sizes than other Sansho peppers. Its vivid green color and bountiful aroma is why it can be either the main ingredient or play a supporting role in many cuisines.

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



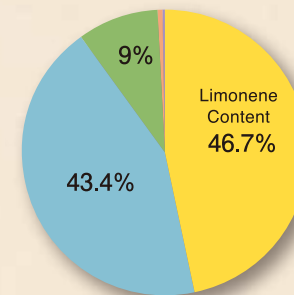
Aromatic components of Sansho

山椒の香気成分

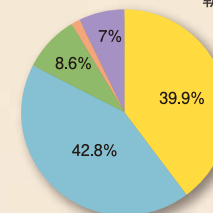
Asakura Sansho contains more of the active citrus ingredient of limonene than other Sansho peppers, providing its fruity aroma that breathes refreshing, new life into those who experience its magic.

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。

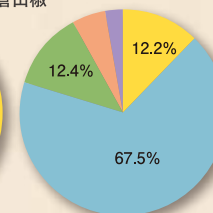
■ Limonene	Fresh aroma of citrus fruits
■ Phellandrene	Peppermint like aroma
■ Pinene	Aroma in softwood
■ Citronellal	Rose like sweet aroma
■ Geranyl acetate	Rose like sweet aroma
■ リモネン	柑橘系の爽やかな香り
■ フェランドレン	ペパーミントのような香り
■ ピネン	針葉樹に含まれる香り
■ シトロネラール	バラのような甘い香り
■ 酢酸ゲラニル	バラのような甘い香り



Asakura Sansho
朝倉山椒



Budo Sansho
ぶどう山椒



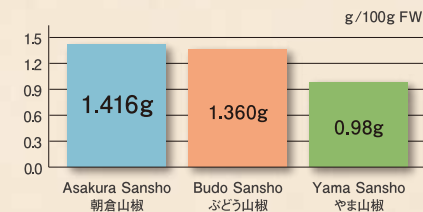
Yama Sansho
やま山椒

Polyphenol Content

ポリフェノール含量

Polyphenols are well-known for their antioxidant activity and are included in Asakura Sansho more than other Sansho peppers.

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。

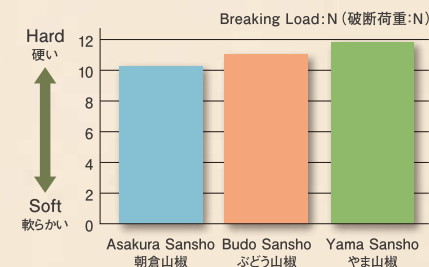


The Hardness of Sansho Berries

山椒果実の硬さ

The smaller the value of the breaking load, the softer it is. Asakura Sansho at “10.3N” is very soft and proof that it is fit for processing.

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です。



A pleasant numbness revolutionizing your taste buds! Cooking recipes with the magic spice “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



Sansho pepper is one of the spices native to Japan since ancient times. It gives the tongue a unique numbness and a refreshing fragrance that makes its way to the nose. Even a small amount sufficiently demonstrates its presence. A unique taste that can't be forgotten once you try it and has chefs all over the world talking. Now, it is exceeding its genre, playing a leading role for a variety of dishes and sweets. Although the leaves, flowers, berries and even skin of Sansho pepper can all be used as ingredients, this time let us introduce recipes using the “Asakura Sansho berries” that give a refreshing green and citrus filled scent and a pleasant stimulation without the lingering effects. Enjoy the delicious, supernatural response of the magic spice that vividly changes based on the ingredients to be combined, such as meat, fish or vegetables.

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します。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 朝倉山椒×肉

×Meat

Eliminate the meat odor and smell the freshness!

Beef bordelaise sauce the scent of Asakura Sansho

【Ingredients】4 servings

Beef fillet 400g/Salt and pepper to taste/Vegetable oil adequate amount/Your favorite garnish [Bordelaise sauce] Red wine 600cc/Onions 100g/Garlic 1 clove Butter 20g/Veal stock 150g/Salt a pinch/Asakura Sansho 20g

【Directions】

- ①Thinly slice garlic and onion.
- ②Put butter in a sauce pan and turn the heat on low. Add ① and cook until its color changes.
- ③Add red wine to ②, simmer and reduce down to a 1/3 amount. Add veal stock and simmer down to a 1/3 amount again. Puree and add salt and Asakura Sansho.
- ④Add salt and pepper to beef and sauté in a frying pan.
- ⑤Put meat on a plate, add sauce and garnish.

【Note】

Bordelaise sauce is the red wine sauce. Sansho pepper has a refreshing fragrance and is flavorful. It can also be added to a tomato based sauce. The meat can be beef, pork, mutton, chicken, duck, etc.

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】

- ①にんにく、玉ねぎは薄切りにする。
- ②鍋にバターを入れて火にかける。
- ③①を入れて色づくまで炒める。
- ④②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。
- ⑤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。
- ⑥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 朝倉山椒×魚

×Fish

Citrus flavored Sansho pepper and fresh sauces are compatible!

White fish à la Meunière Ravigote sauce with Asakura Sansho

【Ingredients】4 servings

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

【Directions】

- ①Dice the onion, the cornichon and the cherry tomato in 2mm squares. Roughly chop caper and Sansho pepper.
- ②Add parsley, salt and ① to a bowl. Add white wine vinegar, olive oil and mix.
- ③Salt and pepper the white fish and coat with flour. Heat butter in a frying pan and bake the fish on both sides.
- ④Put fish on a plate, add sauce and garnish.

【Note】

Sansho pepper is also compatible with vinegar sauce, salsa verde, pesto, etc. It goes well with most fish. Its use in seafood such as scallops and shrimp is also recommended.

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/ミントマト 1個/パセリ(みじん切り) 少々/白ワイン vinegar 10g/塩 2g/オリーブ油 20g/朝倉山椒 10g

【作り方】

- ①玉ねぎ、コルニション、ミントマトは2mmの角切りにする。ケッパーと山椒は粗みじん切りにする。
- ②ボウルに①、パセリ、塩、白ワイン vinegar、オリーブ油を入れて混ぜ合わせる。
- ③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。
- ④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、サルサバルデソース、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 朝倉山椒×野菜

×Vegetables

Add flavor to mild sauces to enhance the taste of vegetables!

Steamed vegetables with Hollandaise sauce Asakura Sansho flavor

【Ingredients】4 servings

Potatoes, asparagus, broccoli. And your other favorite vegetables appropriate amount [Hollandaise sauce] Egg yolk 2/White wine vinegar 30g/White wine 50g/Melted butter 60g/Salt a pinch/Asakura Sansho 5g

【Directions】

- ①Cut your favorite vegetables in bite-size amounts and steam in a steamer.
- ②Heat egg yolks, white wine and white wine vinegar in a bain-marie. While whisking, heat to 38° C - 40° C and continue to whisk until it thickens. Add melted butter a little at a time. Lastly, add salt and roughly chopped Asakura Sansho pepper.
- ③Scoop vegetables into a bowl and add the sauce.

【Note】

Sansho pepper is also compatible with vinegar sauce, salsa verde, pesto, etc. It goes well with most fish. Its use in seafood such as scallops and shrimp is also recommended.

蒸し野菜のオランダーズソースかけ 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 [オランダーズソース] 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】

- ①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。
- ②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。
- ③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γιオンソース、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。