

ディスプレイにもピッタリな
フランス製 トリュフ入り高級ソルト

NEW
imported
products



PLANTIN (プランタン) は1930年からフランス南東部のヴォクリューズ県を中心にトリュフの取扱いをしているフランス最大のメーカーです。年間20～30tの量のトリュフを扱い、それを原料に加工した関連商品も多数あり、乾燥マッシュルームとしての分野においても特化しております。80年の歴史を持つ由緒あるメーカーで、パリにあるエリゼ宮殿や三ツ星レストランシェフにフレッシュトリュフやトリュフ加工品などを提供しており、弊社グループは老舗の大手メーカーであるPLANTINの商品を全てフランスから直輸入しております。

◆◆◆ サマートリュフゲランドソルト
23648 50g

ブランド: PLANTIN 原産地: フランス
規格: 50g×6ケ×2B 温度: 常温



ゲランドソルトはミネラルを多く含んだ海塩です。砕いたサマートリュフを混ぜ込み風味豊かに仕上げています。焼き肉、卵料理、ジャガイモ、リゾット、さらにはバターポップコーンになど、用途は様々です。

◆◆◆ サマートリュフピンクソルトミル付
23647 100g

ブランド: PLANTIN 原産地: フランス
規格: 100g×6ケ×2B 温度: 常温



ピンク岩塩は素材の味を引き立てるミネラルを多く含みます。このミネラルのおかげで野菜なども本来の味が引き立つようになります。トリュフと一緒にその都度ミルで挽きますのでより一層風味を豊かに感じることができます。



◆◆◆ サマートリュフワインソルトミル付
23646 90g

ブランド: PLANTIN 原産地: フランス
規格: 90g×6ケ×2B 温度: 常温



パイドック(Paysd'Oc)産のカベルネソーヴィニヨン赤ワインとサマートリュフを使用した海塩で、ちょっと珍しいソルトです。カベルネソーヴィニヨンに由来する葡萄の風味と爽やかなトリュフの香りが特徴です。

