

商品一覧

食品

地中海東岸のレヴァント地方は多くの作物の原産地とされ、美食の地域としても知られています。オリーブオイル、野菜、豆、乳製品を多用した爽やかな味わいの料理は、健康食として諸外国でも人気です。この地域の料理の特徴は、テーブル一杯に並ぶメゼと呼ばれる前菜類にあります。

弊社では、現地の農業支援にも尽力する「テロワール・デュ・リバン」より、前菜や調味料を中心に輸入しています。



レバノン

テロワール・デュ・リバン

TERROIRS DU LIBAN



食料雑貨

テロワール・デュ・リバンは、レバノンの慈善団体「フェアトレード・レバノン」による食品ブランドです。国際フェアトレード機関の一員として、農村部の支援にも取り組んでいる傍ら、新鮮で高品質な材料を厳選し、人工着色料・香料・保存料を使わず、レバノンの健康的で洗練された食文化を広めることを目標としています。



ベイルート郊外のオフィス兼直売所



レバノンの定番食材が揃う



代表のフィリップ・アダイメ氏

フルール・ド・セル FLEUR DE SEL



レバノン北部、地中海岸のアンフェで生産された天然の海塩で、フランス語で「塩の花」を意味します。夏の夕方、塩田の表面に吹く風により、フルール・ド・セルの結晶が形成されます。伝統的な道具を用いて職人が手作業で採取し、長い時間をかけて乾燥させます。調理にはもちろん、仕上げに振りかけると一層風味が際立ちます。オリーブオイルとも大変よく合います。

原材料名 海塩
内容量 100g

フルール・ド・セル ハーブ入り FLEUR DE SEL WITH HERBS



レバノン北部、地中海岸のアンフェで生産された天然の海塩に、数種類のハーブを加えたものです。フランス語で「塩の花」を意味します。夏の夕方、塩田の表面に吹く風により、フルール・ド・セルの結晶が形成されます。伝統的な道具を用いて職人が手作業で採取し、長い時間をかけて乾燥させます。調理にはもちろん、仕上げに振りかけると一層風味が際立ちます。オリーブオイルとも大変よく合います。

原材料名 海塩, オレガノ, タイム, スマック, セージ, ペイリーフ
内容量 100g

フルール・ド・セル ダマスクローズ入り FLEUR DE SEL WITH DAMASK ROSE



レバノン北部、地中海岸のアンフェで生産された天然の海塩に、ダマスクローズの花びらを加えたものです。フランス語で「塩の花」を意味します。夏の夕方、塩田の表面に吹く風により、フルール・ド・セルの結晶が形成されます。伝統的な道具を用いて職人が手作業で採取し、長い時間をかけて乾燥させます。調理にはもちろん、仕上げに振りかけると一層風味が際立ちます。オリーブオイルとも大変よく合います。

原材料名 海塩, バラ, オレガノ,
玉ねぎ, にんにく, 黒胡椒
内容量 100g

タヒーニ TAHINI



軽く焙煎したゴマのペーストです。最高級のゴマを使用し、ケセルワン地域の小さな家族経営の会社が製造しています。フムス、ババガヌージュ、ファラフェルといった定番料理をはじめ、レバノン料理に幅広く使われています。ドレッシングやソースの材料や、和食のゴマだれにも使えます。

原材料名 ゴマ
内容量 330g

グリーン・オリーブ GREEN OLIVES



グリーンオリーブの塩水漬けです。オリーブの名産地であるレバノン南部の農園で生産された、最高品質のオリーブの実を使っています。チーズと一緒に、またはサラダやパスタにも最適です。

原材料名 オリーブ, 食塩, クエン酸
内容量 300g (正味200g)

フムス HUMMUS



ひよこ豆のペーストにタヒーニを加えた、レバノン料理で最も一般的な前菜の一つです。ベカー高原の女性農業コミュニティで生産された、最高品質のひよこ豆を使用しています。食物繊維とタンパク質を豊富に含んでいます。オリーブオイルを加えてパンやクラッカーと一緒に、またはグリルした肉や野菜ともよく合います。

原材料名 ひよこ豆, ゴマペースト,
食塩, にんにく, クエン酸
内容量 330g

ババガヌージュ BABA GHANOUJ



オーブンで焼いたなすのペーストにタヒーニを加えた、レバノン料理で最も一般的な前菜の一つです。小規模農業組合の女性農家が製造しています。オリーブオイルを加えてパンやクラッカーと一緒に、またはグリルした肉や野菜ともよく合います。

原材料名 なす, ゴマペースト,
食塩, クエン酸
内容量 330g

ブドウの葉のドルマ STUFFED VINE LEAVES



ブドウの葉で米や野菜を包んだ惣菜です。

原材料名 ブドウの葉, トマト,
米, 玉ねぎ, レモンジュース, オ
リーブオイル, パセリ, ひまわり
油, ペパーミント, 塩, 黒胡椒
内容量 260g (正味180g)

マクドゥース STUFFED EGGPLANTS



小ぶりななすに刻んだくるみ、赤ピーマン、にんにくを挟み、ひまわり油に漬けた惣菜です。マクドゥースの名産地である、ベカー高原東部のカー地域で製造されています。パンと一緒に召し上がった、サラダに添えるほか、ワインやビールのつまみにも最適です。残った油は料理にも使えます。

原材料名 なす, ひまわり油, 赤
ピーマン, くるみ, にんにく, 食
塩
内容量 270g (正味230g)

ローズジャム ROSE PETALS JAM



ダマスクローズの花びらから造った香り高いジャムです。ベカー高原の女性協同組合により、伝統的な方法で製造されています。パンはもちろん、ヨーグルト、アイスクリーム、ミルクプディングといったデザートや、紅茶に加えても華やかな香りが楽しめます。

原材料名 砂糖, バラ, クエン酸
内容量 180g

ザクロペースト POMGRANATE MOLASSES



ザクロを煮詰めて造った糖蜜です。濃厚でペーストのような食感、練り梅にも似た味わいが特徴です。レバノン北部アッカールの小規模な女性協同組合で製造されています。ビタミンBと抗酸化物質を豊富に含んでいます。バルサミコ酢の代わりとして、またはサラダ、グリルした野菜、魚料理、肉料理にもよく合います。

原材料名 ザクロ, 食塩
内容量 250ml (340g)

キャロブシロップ CAROB MOLASSES



イナゴ豆の糖蜜です。粉碎したイナゴ豆を水に浸し、煮詰めてシロップ状にしたものです。チョコレートに少し似た味わいで、砂糖の代替品としても使われ、抗酸化物質や食物繊維を豊富に含んでいます。伝統的にはタヒーニ(ゴマのペースト)と混ぜ、パンと一緒に食べられます。焼き菓子の材料として、またはヨーグルト、ミルクティー、ミルクコーヒーに加えても美味しくいただけます。

原材料名 イナゴ豆
内容量 250ml (360g)

ローズウォーター ROSE WATER



ダマスクローズの花びらから抽出して造った、100%天然の芳香蒸留水です。ベカー高原の小さな女性協同組合により、伝統的な方法で製造されています。デザート材料として、バニラエッセンスの代わりに用いるほか、紅茶、レモネード、かき氷、カクテルに加えると、華やかな香りが楽しめます。

原材料名 バラ蒸留水
内容量 250ml

オレンジフラワーウォーター ORANGE BLOSSOM WATER



ビターオレンジの花びらから抽出して造った、100%天然の芳香蒸留水です。ベカー高原の持続可能性に重点を置く小規模生産者により、伝統的な方法で製造されています。デザート材料として、バニラエッセンスの代わりに用いるほか、紅茶、レモネード、かき氷、カクテルに加えると、華やかな香りが楽しめます。白湯に加えるカワフ・バイダ(ホワイトコーヒー)という飲み方も知られています。

原材料名 オレンジフラワー蒸留水
内容量 250ml

お問い合わせ

株式会社エインシャントワールド

167-0032 東京都杉並区天沼3-1-8

ancient-w.com

03-3391-0809

info@ancient-w.com

