

品名	Mountain Pepper BERRY				
	マウンテンペッパー(タスマニアペッパー)ベリー(実)				
容量	入数	商品番号	参考上代価格	JAN	
15g	-	7422	時価	N/A	
70g	-	7413	時価	N/A	



国	オーストラリア
産地	タスマニア北東地域(国立公園内にて自生)
自生地域	冷涼で湿度のある地域、タスマニアやオーストラリア東南部
加工方法	フリーズドライにより乾燥。実際には25%の水分を残す。タスマニア島でこの加工法が可能なのは当社指定の生産者のみ。タスマニアという土地柄ユニークな状況です。
一般名称	Mountain Pepper/ Tasmanian Pepper/ Native Pepper Berry
	マウンテンペッパー/ タスマニアペッパー/ ネイティブペッパーベリー
学名	タスマニア ランセオラタ(Tasmania lanceolata)
属性	Winteraceae
主な栽培地	一部栽培も試みられていますが、現在流通しているものは全て森林に自生しているものです。
年間収穫量	3-4トン、100%ナチュラル(自生)※自生植物のため年間生産量が極めて限られているものであり、欠品する恐れや時価によって価格の変動等の可能性があります。2005年はベリーの収穫が出来ませんでした。
特徴	低木林。低地では4-5m位の高さで広がります。ベリー(実)生産のためには雄株と雌株が必要で雌株にだけ実をつけます。光沢のあるグリーンの葉と魅力的な明るい赤色の茎が特徴的で、10月から1月頃にクリーム色の花を咲かせます。ベリーの様な果実の大きさは直径5-10mmほどで、夏から秋にかけて果実が完熟すると深い赤色はだんだん輝いた黒色へと変わります。この木は顕花植物として最も初期の種族のうちの一つで初期の頃の維管束系を持っている為、かなり強い霜や雪にも耐える強さを持っていると言われます。
成分等	実(ベリー)はマウンテンペッパーの中の辛味成分、polygodial(ポリゴードリアル)の中には強い殺菌、抗菌効果があり、ワサビのように食中毒予防効果が期待できると言われています。またアントシアニンによる着色効果により食品に短時間で美しい口ゼ色、真紅色をつけることもできます。
使用部	葉(リーフ)、果実(ベリー)。葉は深緑色で艶があり香りが良い。果実は豆粒ほどの大きさ、紫から黒味を帯びたベリー
味わい	実(ベリー)はローズウッド、ローズマリーのような華やかなベリーらしい香りと、ほのかな甘味の後すぐに表れる辛味が特徴的。25%も水分を残した独特の加工方法の為、他のペッパーにはない華やかな果実味が楽しめます。葉(リーフ)はミントやハーブの芳醇な香りを持ち辛味もあります。
食品用途	優雅な果実味を持つペッパーとして前菜からメインまで幅広く利用できます。オイルやビネガーに漬けておけば美しい色と香りが移り、潰さずホールの状態であれば一週間は辛味が出ません。あら刻みでパンやパスタに混ぜ込んだり、ソルベ、アイスクリームなどデザートに使うのも良いでしょう。リーフも同様オイルなどに香りを移したり、ローストや煮込み料理に香りとおほのかな辛味をつけることが出来ます。ローリエの代わりとしてもお使い頂けます。
食品外用途	オーストラリアではエッセンシャルオイルなど食用以外にも使われています。
安全性	100%自生のものを使用。完全無農薬です。