

Viet Nam  
Buôn Ma Thuột  
【ラウマー】

# Rauma

## 黒胡椒(ホール) 30g

熟す前の青い実を、長時間かけて乾燥させた黒胡椒。強い独特の辛味と風味があり、特に牛肉との相性が良いと言われています。ご家庭のミルで挽きたての香りを楽しんでください。

品番 601C

270円 (税込)

Viet Nam  
Buôn Ma Thuột  
【ラウマー】

# Rauma

## 黒胡椒(ホール) 30g

熟す前の青い実を、長時間かけて乾燥させた黒胡椒。強い独特の辛味と風味があり、特に牛肉との相性が良いと言われています。ご家庭のミルで挽きたての香りを楽しんでください。

品番 601C

円 (税込)

Viet Nam  
Buôn Ma Thuột  
【ラウマー】

# Rauma

## 黒胡椒(粗挽き) 30g

熟す前の青い実を、長時間かけて乾燥させた黒胡椒。強い独特の辛味と風味があり、特に牛肉との相性が良いと言われています。ホールに比べ香りや辛味もマイルド。そのまま手軽にお使いいただけます。

品番 602C

302円 (税込)

Viet Nam  
Buôn Ma Thuột  
【ラウマー】

# Rauma

## 黒胡椒(粗挽き) 30g

熟す前の青い実を、長時間かけて乾燥させた黒胡椒。強い独特の辛味と風味があり、特に牛肉との相性が良いと言われています。ホールに比べ香りや辛味もマイルド。そのまま手軽にお使いいただけます。

品番 602C

円 (税込)

Viet Nam  
Buôn Ma Thuột  
【ラウマー】

# Rauma

## 塩漬け胡椒25g

胡椒の若い実を茹でてから塩漬けしました。鮮烈な香りがそのまま封じ込められています。魚やお肉料理はもちろん、乳製品や油との相性が抜群です。

品番 604C

583円 (税込)

Viet Nam  
Buôn Ma Thuột  
【ラウマー】

# Rauma

## 塩漬け胡椒25g

胡椒の若い実を茹でてから塩漬けしました。鮮烈な香りがそのまま封じ込められています。魚やお肉料理はもちろん、乳製品や油との相性が抜群です。

品番 604C

円 (税込)

Viet Nam  
Buôn Ma Thuột  
【ラウマー】

# Rauma

## カカオニブ50g

カカオ豆を焙煎して皮をはぎ、細かく砕いたものがカカオニブです。そのまま食べるのはもちろん、アイスクリームやヨーグルト、マーマレードのトッピング、クッキーやパウンドケーキの材料としてもおすすめです。

品番 605C

540円 (税込)

Viet Nam  
Buôn Ma Thuột  
【ラウマー】

# Rauma

## カカオニブ50g

カカオ豆を焙煎して皮をはぎ、細かく砕いたものがカカオニブです。そのまま食べるのはもちろん、アイスクリームやヨーグルト、マーマレードのトッピング、クッキーやパウンドケーキの材料としてもおすすめです。

品番 605C

円 (税込)

Viet Nam  
Buôn Ma Thuột  
【ラウマー】

# Rauma

品番

円 (税込)

Viet Nam  
Buôn Ma Thuột  
【ラウマー】

# Rauma

品番

円 (税込)