



コーニッシュ シーソルト

コーニッシュシーソルトは豊かな風味とマイルドな味わい、サクサクとした食感が特徴です。お料理にひとつまみふりかけるだけで素材の美味しさを引き出してくれます。その純度とあらゆる素材の良さを引き出す万能性から、ヨーロッパの一流シェフにも愛用されています。

<https://www.cornishseasalt.co.uk/>

England

コーニッシュ シーソルト



シーソルト・クリスタル
225gx8個/ケース



ガーリック・シーソルト
55gx8個/ケース



チリ・シーソルト
50gx8個/ケース



シーソルト&ベッパー
60gx8個/ケース



スモーク・シーソルト
50gx8個/ケース



シンプリーコーニッシュ



各200gx12個/ケース



シンプリーコーニッシュのショートブレッドは、1860年創業のウォーレンズ・ベーカリーによって作られています。同ベーカリーはイギリスで一番古いパン職人のお店として知られており、コーニッシュ伝統のパスティー（コーニッシュパスティー）を世界で初めて作ったお店としても知られています。



ストロベリー&
クロテッドクリーム



クロテッドクリーム



SHORTBREAD



バターミルク



ファッジはイギリス南西端にあるコーンウォール地方で作られている伝統菓子のソフトキャンディです。バターミルク社のファッジは厳選されたコーンウォール地方の塩やクロテッドクリームを使い菓子職人によって丁寧に手作りされています。口の中でほろほろと溶けていき、なめらかで濃厚な味わいが広がるファッジは本国イギリスで多数の賞を受賞しております。



ラグジュアリーファッジセレクション
300gx6個/ケース



コーニッシュアルグレイ
150gx6個/ケース



キャラメル&シーソルト
150gx6個/ケース



アソートファッジ
150gx6個/ケース



スムースクロテッドクリーム
150gx6個/ケース