



フランストリュフの名門 PLANTIN

プランタン社は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2.0～3.0tの量のトリュフを扱い、それを原料に加工した関連する商品も数多く作り、乾燥マッシュルームとしての分野においてもとても特化しています。80年以上の歴史を持つ由緒ある老舗で、パリにあるエリゼ宮殿や三ツ星レストランのシェフにフレッシュや加工品など多くのトリュフに関連する食品を提供しています。

Summer truffle guerandesalt

～ フランス製 サマートリュフゲランドソルト～

フランス・ブルターニュ地方の伝統製法で、パリュディエ（塩職人）が作り出すミネラルがとても豊富なゲランドの塩。この塩をベースにトリュフアロマと夏トリュフをブレンドした高級ソルトです。フタを開ければその芳醇なトリュフの香りが広がり、ミネラルの旨みがたっぷりでカリッとした食感のある塩とその香りのコラボレーションは絶妙に料理のクオリティを上げます。仕上げの際や添え塩としても幅広くご使用頂け、イタリアンやフレンチはもちろんのこと、和食にも相性の良さを発揮し、ほんの一つまみで贅沢な味わいを演出します。

原材料名：	海塩 (フランス ゲランド産)	、サマートリュフ／トリュフ香料 (フランス産)	(フランス産)
栄養成分：	エネルギー	9.1	kcal
(100gあたり)	たんぱく質	0.3	g
推定値	脂質	0	g
	炭水化物	1.7	g
	食塩相当量	89.7	g

※ 28品目アレルギー物質は含まれておりません。

ミネラル豊富な塩と気品溢れるトリュフの香り

沢山のお料理に合わせてお楽しみください。



< おすすめの食べ方 >

お魚やお肉のカルパッチョやパスタ、リゾットやパテやラペなど、フレンチやイタリアンはもちろん和食にも是非お試しください。

- ・天ぷら
 - ・卵料理
 - ・おにぎり
 - ・ジャガバター
 - ・サラダ
- etc...

サマートリュフゲランドソルト
50g :

お召し上がり方 : お料理のアクセントにそのままご使用ください。
開封後はなるべく早くご使用ください。

賞味期限 : 製造日を含む730日
保存温度帯 : 常温 (高温多湿を避けて下さい。)



挽きたてまろやかな甘みたっぷりの塩と気品溢れるトリュフの香り
テーブルソルトとして沢山のお料理に合わせてお楽しみ頂けます。



< ピンク岩塩 > サマートリュフピンクソルト ミル付き 100g



素材の味を引き立てるミネラルを多く含み、野菜などの本来の味をより引き立てます。トリュフと一緒にその都度ミルで挽きますので一層風味を豊かに感じることができます。

原材料名： 岩塩、サマートリュフ／トリュフ香料
(パキスタン産) (フランス産) (フランス産)

栄養成分：	エネルギー	11.1	kcal
(100gあたり)	たんぱく質	0.5	g
推定値	脂質	0	g
	炭水化物	2	g
	食塩相当量	93.5	g

※ 28品目アレルギー物質は含まれておりません。
製造ラインで卵、乳成分を含む製品を製造しています。

< 赤ワイン塩 > サマートリュフワインソルト ミル付き 90g



フランス産カベルネソーヴィニヨンと海塩、サマートリュフを使用した、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を楽しめます。

原材料名： 海塩、サマートリュフ／トリュフ香料
(フランス産) (フランス産) (フランス産)
赤ワイン、炭酸水素Na、フェロシアン化合物

栄養成分：	エネルギー	12.6	kcal
(100gあたり)	たんぱく質	1.1	g
推定値	脂質	2.6	g
	炭水化物	0.5	g
	食塩相当量	88.2	g

※ 28品目アレルギー物質は含まれておりません。
製造ラインで卵、乳成分を含む製品を製造しています。

お召し上がり方： お料理のアクセントにそのままご使用ください。
開封後はなるべく早くご使用ください。

賞味期限： 製造日を含む730日
保存温度帯： 常温（高温多湿を避けて下さい。）

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ヶ×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ブコーンなどに、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ヶ×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ヶ×2B

温度： 常温



フランス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。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。

