

知ればもっと美味しくなる。食べればもっと豊かになる。

# 食の探求セミナー



SHINANOYA

世界一の胡椒を再び



講師  
KURATA PEPPER Co.Ltd. 代表  
倉田 浩伸



倉田氏一時帰国スペシャル企画

## クラタペッパーの スゴさを体験!



2024年5月6日(月祝日)

11:00~13:00(受付10:30~)

虎ノ門ヒルズ駅直結 B1 cask 内 W にて

参加費: セミナー&コースランチ(ドリンク付き) ¥5,000(税込)

### ◎セミナー

#### 『クラタペッパーの取り組み』

- ・胡椒への想い 世界一の胡椒を再び
- ・体験企画 4種の胡椒の違いを五感で感じる  
黒・完熟・白胡椒・「クラタペッパーの緑胡椒=生胡椒」
- ・作る人、伝える人、食べる人 farm to table
- ・未来への想い  
カンボジアと胡椒を通して食の価値を上げることに向かって

### ◎コースランチ

『クラタペッパースペシャルコース』  
クラタペッパーと日本の伝統製法 KIOKE がコラボした  
限定スペシャルコースをご準備しております。



特別販売

- ◎書籍の販売 ◎椰子の木ミルの販売
- ◎木桶醤油漬け生胡椒の販売



かつて世界一美味しいと言われていた胡椒を再び

中世から、60年代まで「世界一おいしい」と言われていたカンボジアの胡椒。しかし内戦により生産量は激減してしまいました。



その胡椒をもう一度「世界一」と呼ばれるよう、古の時代よりカンボジアの農家に先祖代々伝わる自然農業・自然肥料を使った伝統的な農法にこだわり、1997年よりカルダモン山脈の麓で現地の人々とともに栽培致しております。カンボジア胡椒独特のフルーティな風味を是非ご賞味ください。

