

ARKOUN PEPPER

オークンペッパー

作成者：株式会社吉兆堂
更新：2022年5月



カンボジア王国とは

カンボジアは成熟している日本と違い、生産拠点においても、販売拠点においても様々な魅力を有している。

平均 年齢:25歳(日本は46歳)

人口増加率:1.14% 2080年まで増加が見込まれる
(日本はマイナス0.2%)

経済成長率:2015年 7.04% 2016年 7.02%
(IMFが2020年まで7%台を維持と予想)

通貨:US\$ (自国通貨リエル)

海外 送金:利益の海外送金自由



カンボジア胡椒の歴史

700年の歴史を持つと言われるカンボジアの胡椒は1970年の内戦以前、「世界一の胡椒」・「高級胡椒」とされ約8,000t が輸出されていた。

しかし、カンボジアの1970年代からの内戦によりカンボジアの高級胡椒は生産量が激減し、市場も失い世界から忘れ去られた。

内戦後の1990年代後半より本格的に栽培が再開され、2010年には約4,500tの生産量まで復活し、世界13位までに戻ってきた。



カンボジア胡椒の現状

1. タイとベトナムに国境を接しているカンボジア。生産量は復活してきているものの、販売ルート自身を持たないカンボジアは非公式ルートで取引されることが多い。

→タイ側ではカンボジアからの胡椒輸入統計が出ているが、カンボジアの記録ではタイへの輸出は「無し」という年度もある。

2. 非公式ルートで取引された胡椒は「タイ産」、「ベトナム産」として世界に輸出されている。近年、胡椒協会が発足し適正に輸出されるようになってきている。

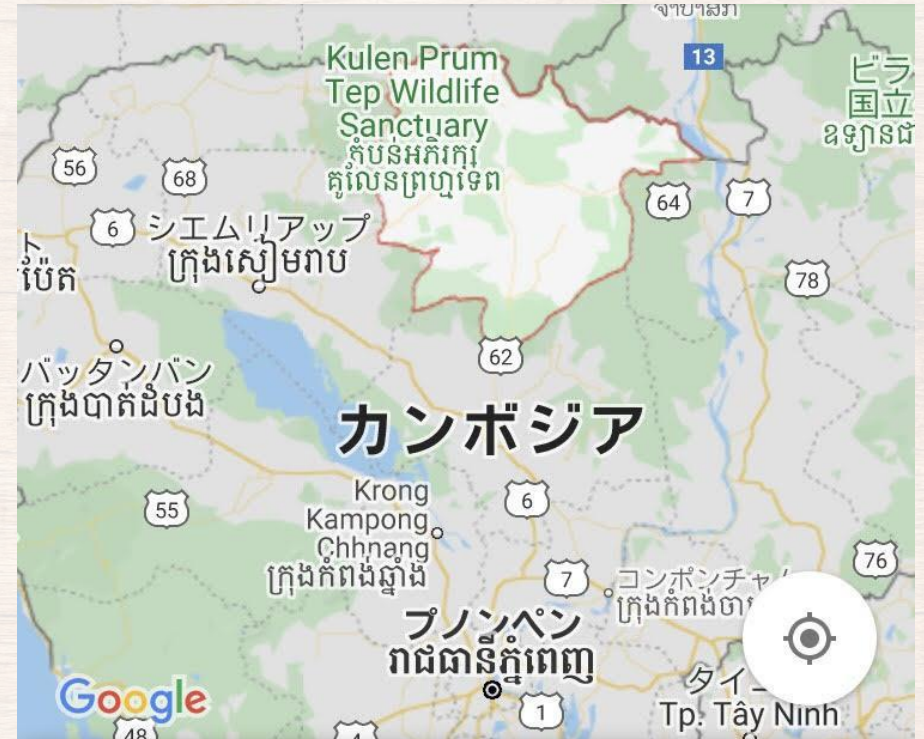
3. ドイツでは超高級胡椒として人気がある。



カンボジア胡椒を含む□品質のスパイスへの需要は増加しており、特にアジア市場では、新しいユニークな□材を求めている消費者が増加しています。

製造場所

Preah Vihear (プレアヴィヒア州)



だからこうしたい！ 我々の意義 1

1. 自国産として世界へ

→自分たちで国内以外販売ルートを確立出来ておらず、在庫は近隣諸国に不当に買い叩かれている。そういった現状を打破するお手伝いをし、自分たちの清算した胡椒に誇りを持ってもらう。

2. 生産者の成長へ寄与

→海外への輸出に際しては、生産工程表や原産地証明書や食品検査等も意識する必要があるが環境が整っていない為、利益をそのような整備にあて、さらなる向上を目指す為の一助となりたい。



だからこうしたい！ 我々の意義 2

3. 生活水準の向上

→現地の農家の多くは、農地に柵等も設置する余裕もないため、
農地に高床式の小屋を建て、そこで警備も含め家族で生活している
農家が多く存在する。子供たちも学業よりも家庭の仕事を優先する事もある。



**貧困問題にも正当な値段で
購入する事により、貧困問題を
抱えている彼らへの一助となる
事を目指す。**

ブランドエメント

1. 品質な原材料を使用

カンボジア胡椒を含む厳選された原材料のみを使用。

2. 知識と経験豊富なスタッフ

当社のスタッフは、数年のスパイス輸出経験を持ち、幅広い知識とノウハウを持っております。

3. 豊富なラインナップ

カンボジア胡椒とともに、様々なスパイスをラインナップしており、多彩な料理にご利用いただけます。

4. 香りと辛味と余韻が優秀

カンボジア胡椒の利点

01 デトックス

カンボジア産の胡椒に含まれる成分は、体内の有害な物質を排出する働きがあるため、デトックスに最適です。

02 消化の助け

胡椒は消化を促進し、食事の栄養素を吸収しやすくする効果があります。

03 呼吸器系の改善

カンボジア胡椒には、抗炎症作用や粘液分泌促進作用があるため、気道の症状を改善する働きがあります。

04 抗炎症効果

ピペリンには、体内の炎症を抑える作用があります。



日本の胡椒市場

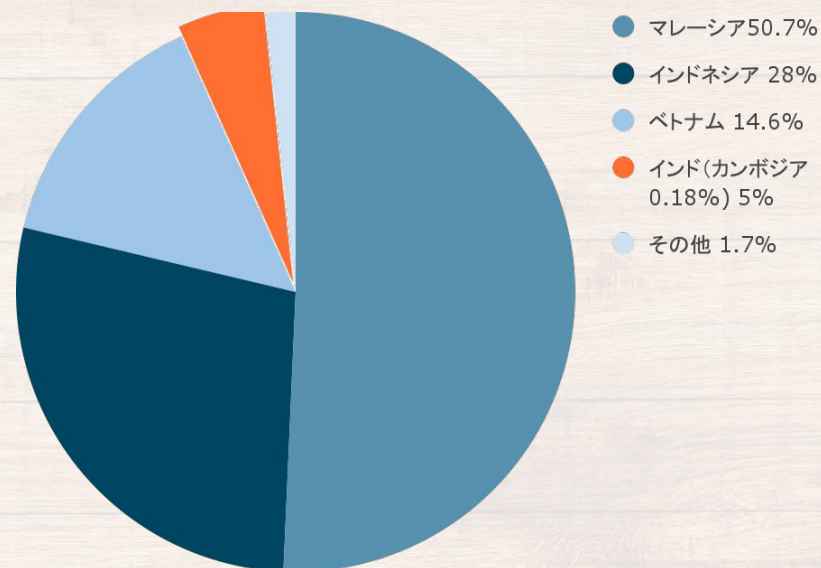
・日本の輸入元(2021年1月～12月 ホール)

マレーシア 50.7%

インドネシア 28%

ベトナム 14.6%

インド 5% (カンボジア 0.18%)



・日本の輸出先

2021年1月～12月 輸出量 137,830Kg

➤ アメリカ 37,786Kg

➤ 香港 29,330Kg

➤ 中国 17,253Kg

➤ シンガポール 11,749Kg

➤ フィリピン 10,027Kg

收穫風景



荷姿



各種証明書あり

- 放射線不使用証明
- 残留農薬ND証明
- 原産地証明

※金属探知機は行われておりません。(日本国内で別途費用)

胡椒の種類

弊社取扱製品
ブラックペッパー(黒胡椒)



濃厚でスパイシーな風味

黒胡椒は料理の風味を豊かにし、辛さと深い香りを提供する香辛料として非常に人気があります。

ホワイトペッパー



マイルドでフルーティな味わいが特徴です。粉末状なので、調理の幅が広く、使口も簡単です。

グリーンペッパー



グリーンペッパーはこしょうの未熟果をつみとり、機械乾燥させたものです。緑色でさわやかなフレッシュな香りと辛みが特徴です。

レッドペッパー



スパイシーな口りと、フルボディな味わいが特徴です。スパイスグラインダーに口っているので、口分好みに調節ができます。

料理との相性

胡椒が料理の旨みを
さらに引き立てる!!



ブラックペッパー: 牛肉、鶏肉、豚肉、シチュー、ラーメン、カレー、ピザ、パスタ、中華、スープ etc...



パッケージ入りなので、
使いやすく、保存も簡単!!



ホワイトペッパー: 白身魚、ホワイトソース、ホワイトシチュー、リゾット等
etc...

グリーンペッパー: 食材と共に炒め物にいれる(画像参照) etc...



レッドペッパー: フルーツ、アイス、コーヒー etc...

その他: お煎餅、チーズ、ポテトチップス、珍味 etc...



*** おすすめ ***

カンボジアではライムの搾り汁に粗挽き胡椒を混ぜて、つけだれとして使用しています。
現地日本人にも絶賛される大人気タレです。