

2023チュニジア物産品(食品)価格表

(消費税込)

No.	写真	物産品(賞味期限)	単価
1		ハリッサ 70g チューブ 原材料：唐辛子、にんにく、キャラウェイ、コリアンダー、塩 (2024年6月10日)	¥300
2		人気商品 ハリッサ・ベルベル(手作り風) 200g 瓶 原材料：唐辛子、にんにく、塩、コリアンダー、キャラウェイ (2024年4月13日)	¥600
3		NEW! オリーブオイル漬ツナフィレ オリーブの実入り 190g 瓶 (固形量 123.5g) 原材料：カツオ、キハダマグロ、オリーブオイル、オリーブ、食塩 (2027年7月)	¥700
4		ツナ(フィレ オリーブオイル漬) 200g 瓶 (固形量 135g) ハラール認証 原材料：キハダマグロ、オリーブオイル、食塩 (2027年6月29日)	¥700
5		オイルサーディン オリーブオイル漬 125g 缶 (固形量 88g) ハラール認証 原材料：いわし、オリーブオイル、塩 (2027年6月29日)	¥250
6		ドライ・デーツ(乾燥なつめやし) 250g 種有り Lyna(リナ) 品種:Deglet Nour ※要冷蔵 (2024年5月4日)	¥400
7		オーガニック EXV オリーブオイル Oriviera (オリヴィエラ) 250 ml (2025年2月)	¥2,000
8		EXV オリーブオイル Le Soleil De Carthage (ル・ソレイユ・ドゥ・カルタージュ) 500 ml (2025年2月)	¥2,500

9		<p>クスクスソース ビーフ 250g (HALAL BEEF使用) <1~2人前> Made in Japan (2024年4月7日)</p>	¥450
10		<p>クスクスソース チキン 250g (国産HALAL CHICKEN使用) <1~2人前> Made in Japan (2024年3月24日)</p>	¥450
11		<p>クスクスソース フィッシュ 250g HALAL <1~2人前> Made in Japan (2024年4月12日)</p>	¥450
12		<p>クスクスソース 野菜 250g HALAL <1~2人前> Made in Japan (2024年3月14日)</p>	¥450
13		<p>クスクス 中粒 200g (メッセルマニブランド) <2~4人前> 原材料：デュラム小麦 チュニジア産 (2024年12月29日)</p>	¥200

ハリッサ

ハリッサ（ハリサ・アリッサ）は唐辛子を元に作られるペースト状の辛口の調味料です。唐辛子・にんにく・キャラウェイ・コリアンダー・天然塩を合わせて練り上げているので、唐辛子の辛味に負けない豊かな香りと味わいがあります。チュニジア料理には欠かせず、日本の味噌やしょうゆのようにあらゆる料理に使われます。テレビ番組「博士ちゃん」で話題になりました。

●ハリッサ 70g チューブ

少しずつ使いたい方に便利なチューブタイプです。

●ハリッサ・ベルベル(手作り風)

天日干し唐辛子とスモークした唐辛子を使い、手間をかけて作ったハリッサです。粗引きされた唐辛子のざっくりした素材感とスモークされた香ばしい香りが、料理をさらに引き立てます。

オリーブオイル漬ツナフィレ オリーブの実入り

チュニジア産の高品質ツナをエクストラ・バージン・オリーブオイルに漬けてあります。繊細な味わいで身のしっかりとしたツナフィレに、スライスしたオリーブの実が入っています。野菜などお好きな具材と一緒にバゲットにのせたり、サンドイッチにしたりがおすすめです。

ツナ(フィレ オリーブオイル漬)

キハダマグロを使用した大き目のフィレをチュニジア特産の香りの良いバージン・オリーブオイルに漬けてあります。そのままでも、また、サラダや前菜、パスタなど様々な料理にお使いいただけます。

オイルサーディン

大ぶりのサーディンがぎっしりと詰まっています。香りの良いオリーブオイル漬けなので魚臭さもなく、そのままおいしくお召し上がりいただけます。Web サイトで様々なレシピが紹介されています。

ドライ・デーツ(乾燥なつめやし)

デーツはなつめやしの果実です。鉄分、亜鉛、カリウムなどのミネラルとビタミンA・Bが豊富で、干し柿のような濃厚な甘みがあります。品種は高品質で知られる Deglet Nour (デグレ・ノール)。ブロンズ色の美しい果皮、上品な甘みと独特な風味、柔らかな果肉のため"THE DATE" (ザ・デーツ) と称されます。

高温多湿を嫌いますので、すぐにお召し上がりにならない場合は冷蔵庫で保存してください。

エクストラ・バージン・オリーブオイル

オーガニック Oriviera は数々の受賞歴のあるオリーブオイルです。生でそのままサラダやパンにつけてお召し上がりいただけます。Le Soleil De Carthageの方は、炒め物や揚げ物など熱を加える料理にと使い分けできます。

●Oriviera (オリヴィエラ)

オリーブの実を丁寧に手摘みし、熱を加えないコールドプレスで抽出したオイルです。

日本の JAS の認証を取得しているオーガニック商品で、酸度は 0.25%以下と高品質です。

口当たりはまるやかなのでどんな料理にも合い、毎日でも飽きのこない味です。

《主な受賞歴》

オリーブジャパンほか、各国のコンテストの受賞歴があります。

- ・ Olive Japan 2018 : 金賞、2019 : 銀賞、2022 : 銀賞
- ・ New York International Olive Oil competition 2018 : オーガニック特別賞
- ・ London International Olive Oil Quality Competition 2018 : 金賞
- ・ Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil Competition 2018 : 金賞 ほか

●Le Soleil De Carthage (ル・ソレイユ・ドゥ・カルタージュ)

オーガニックの Oriviera と同じ畑でとれたオリーブの実を使ったオイルです。

Oriviera と同じく手摘みで収穫し、コールドプレスで搾油しています。

エクストラバージンの中でも高品質のオイルです。

メッセルマニブランド クスクスソース(国産レトルト食品)

北アフリカの伝統料理「クスクス」がご自宅で手軽に味わえます。

チュニジアご出身のアヌワ・メッセルマニ氏(エム・アンド・ピー(株)代表取締役)が監修して開発された世界初のレトルトソースです。ビーフ・チキン・フィッシュ・野菜の4種類(No.9~12)があり、お湯かレンジで温めるだけでできます。

クスクスにかけるほか、ごはんにかけて炊き込みご飯にしたり、また、パンにつけたりしてもおいしく召し上がれます。炊き込みご飯の場合、2合のお米に1パックが目安です。

お湯で簡単に戻せるクスクス(No.13)も併せてどうぞ。サラダやシチューにも合わせられます。

※取扱業者の Web サイト等を参考にしています。