

五色台（ごしきだい）ハーブ園の

日本最古、幻の唐辛子

かがわほんたか

香川本鷹

幻の唐辛子「香川本鷹」とは？

- 国産の唐辛子には、「三鷹」「八房」「鷹の爪」などの品種がありますが、「香川本鷹」は唐辛子の中で最高品種とされています。
- 「香川本鷹」はかつて塩飽諸島や荘内半島で栽培されていましたが、海外からの安価な輸入品に押され絶滅が危惧され「幻の唐辛子」とまで言われました。（店頭に出回る安価な唐辛子の99%が輸入品です。）
- この唐辛子は塩飽（しわく）水軍が朝鮮出兵の際に、豊臣秀吉が戦利品として拝領されたと伝えられています。その貴重な唐辛子を自然栽培で蘇らせることに成功しました。
- 瀬戸内海の島々は高温で雨が少なく乾燥しており、唐辛子の栽培で最高の立地条件を備えています。
- これらの島で作る唐辛子には、辛み成分の主役であるカプサイシンを大量に含んでいるため香りが高く、旨みのある辛みの強い唐辛子となります。



五色台ハーブ園
喝破道場



五色台（ごしきだい）ハーブ園

五色台ハーブ園は瀬戸内海を望む香川県高松市の西端にある五色台の標高400mの地点に位置している国立公園になります。

その国立公園内にある「喝破（かっぱ）道場」で禅修行の一環として作られている「禅ハーブ」は、地中海とほぼ同じ環境にあるといわれ、ハーブ作りには最適と言われた場所になります。

自然がのびのびと息づく汚染されていない土壌で農薬を使用せず、一つひとつ大切に栽培されています



五色台ハーブ園産
ローズマリー



五色台ハーブ園産
カモミール



五色台園産
みかん果皮



瀬戸内海産海苔



五色台ハーブ園産
本鷹唐辛子



13g 500円+税

ハーブ入り
五色味とうがらし

農薬・除草剤を使用しない香川県五色台ハーブ園で栽培した幻の唐辛子・香川本鷹トウガラシにカモミール、ローズマリー、みかんの皮に瀬戸内産海苔をくわえ、五色味とうがらしを完成させました。



じんわりくる辛みと香り高く独特の旨み
自然の美味しさをご賞味ください