

品名	Pub Mustard				
	パブ マスタード				
	容量	入数	商品番号	参考上代価格	JAN
	180g	12入	3779		9325026001017
	500g	12入	3840		N/A



生産者	ヒルファーム タスマニア マスタード(HILL FARM TASMANIA MUSTARD)
国	オーストラリア
産地	タスマニア
タイプ	ペースト
スタイル	ターメリックを練りこんだ古典的なイングリッシュタイプ
原材料	白ワインヴィネガー、マスタード粉、砂糖、ターメリック、塩
100gあたり	エネルギー242.4kcal、タンパク質8.6g、脂質11.5g、炭水化物25.2g、糖質21.2g、ナトリウム668mg
受賞歴	Winning products at the Royal Hobart Fine Food Awards: Gold medals
コメント	「イングリッシュ・マスタード」を古典的なレシピで再現した和がらしにピリッと酸味を効かせた辛味が特徴的な味。ターメリックを練りこんだペースト状のマスタード。揚げ物やケチャップ、とんかつソースを併用する料理と最高の相性！肉類全般、ハム、サンドイッチ、野菜と。
備考	※開栓後はキャップをよく締め冷蔵庫に入れ、早めにご賞味ください。 ※瓶の下部に酢の成分が溜まりますので使用前によく混ぜてください。

生産者情報	ヒルファーム タスマニア マスタード(HILL FARM TASMANIA)
大自然の手作りマスタード	
<p>「香」「風味」「食感」ともに一般的なマスタードの枠を越えた一品として評されています。日本のホテル、レストランのフレンチ、イタリアンから和食、焼き鳥そしてバーでの一品等に幅広く活用されています。特に大阪や京都の関西地区においてタスマニア産・粒マスタードとしての評価は絶大で、多くのブログでも取り上げられています。使い方は薬味として何にでもお薦めしますが、肉料理のアクセント、ドレッシングに食感を加えたり、白身魚のお刺身にも合い、お鮓にも楽しめます。粒マスタードは「プチプチ」した食感が特徴で、程よい酸味のためピクルスのようにも感じバゲットにのせてそのまま食べても美味。また、各マスタードは調味料が異なり風味は個々に特徴があります。「無添加」「無塩」マリーさんの手作りによる逸品です。出来る限りタスマニア産の原料を使用しています。現地、オーストラリアでもグルメ誌に取り上げられ、レストランや高級食材店のお取り寄せ食材としても紹介されています。現在、マリーさんは引退しキャロライン・ニコルスさんに引き継がれておりますが、アドバイザーとしてレシピは受け継がれています。また、新たにタスマニア産の「わさび」を使用したマスタードはタスマニア食品コンクールにて最優秀グルメフードに選ばれました。</p>	