

|      |                     |      |               |  |
|------|---------------------|------|---------------|--|
| 品名   | Horseradish Mustard |      |               |  |
|      | ホースラディッシュ マスタード     |      |               |  |
| 容量   | 入数                  | 商品番号 | JAN           |  |
| 180g | 12入                 | 3836 | 9325026000225 |  |
| 500g | 12入                 | 7451 | 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    | 無添加・無香料・無塩。ホースラディッシュを練りこんだペースト状  |
| 原材料     | 白ワインヴィネガー、マスタード粉、オイル、砂糖、ホースラディッシュ  |
| 100gあたり | エネルギー482Kcal、たんぱく質9g、脂質38g、炭水化物36g、糖質30g、ナトリウム50mg                               |
| 受賞歴     | Winning products at the Royal Hobart Fine Food Awards: Silver medals             |
| コメント    | ホースラディッシュを練りこんだペースト状のマスタード。程よく効いたホースラディッシュの辛味が食材に程よく加わります、肉類全般、ハム、サンドイッチ、野菜、納豆に。 |
| 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。   |

|   |  |
|---|--|
| 生産者情報   | ヒルファーム タスマニア マスタード(HILL FARM TASMANIA) |
| <p>大自然の手作りマスタード</p> <p>「香」「風味」「食感」ともに一般的なマスタードの粋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> |  |