

品名	Mountain Pepper Mustard			
	マウンテンペッパー マスタード			
容量	入数	商品番号	JAN	
180g	12入	3778	9325026000249	
500g	12入	3781	9325026000003	



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	粒
スタイル	タスマニアペッパーが程よくピリッと効いたタイプ
原材料	マスタード種、アップルヴィネガー、りんごジュース、ハチミツ、スパイス
100gあたり	エネルギー7.4kcal、たんぱく質0.1g、脂質0g、炭水化物18.1g、糖質18.1g、ナトリウム5mg
受賞歴	Winning products at the Royal Hobart Fine Food Awards: Silver medals
コメント	粒状のマスタード・シードを漬け込み、タスマニア・ペッパーとレザーウッド・ハニーを調味料に使用しています。マウンテンペッパーの辛味とハチミツの程よい甘味がバランスよく引き立ちます。少し辛味のある「ハニーマスタード」。肉類全般、ハム、サンドイッチ、野菜に。お蕎麦屋さんでは鴨肉のロースに添えられたり。
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、お鮪にも楽しめます。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>	