

品名	Wasabi Mustard				
	わさび マスタード				
容量	入数	商品番号	参考上代価格	JAN	
180g	12入	3821	1,800円(税抜)	9325026001109	



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	タスマニア産わさびを練りこんだタイプ
原材料	ワインヴィネガー、マスタード粉、食用油、砂糖、ワサビ、塩
100gあたり	エネルギー317kcal、たんぱく質6.7g、脂質25.8g、炭水化物17.4g、糖質12.1g、ナトリウム372mg
受賞歴	Winning products at the Royal Hobart Fine Food Awards: Gold medals Richard Langdon Trophy Best in Show 2007 Royal National Fine Food Awards
コメント	タスマニア産「わさび」を練りこんだペースト状のマスタード。ワサビ特有の鼻を付く刺激は抑えられていますが、程よい風味が効いており辛味が特徴。牛肉やたたきと、赤身の魚、肉類全般、野菜に。マグロと和えるとタルタル風味。
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>	