

品名	Mild Green Peppercorn Mustard				
	マイルドグリーンペッパーコーンマスタード				
容量	入数	商品番号	参考上代価格	JAN	
180g	12入	3822		9325026000232	
500g	12入	7452		9325026000713	



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	グリーン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、ハチミツ、グリーンペッパーコーン、水、塩、クエン酸、スパイス
100gあたり	エネルギー321.6kcal、たんぱく質14.9g、脂質19.9g、炭水化物21.6g、糖質14.5g、ナトリウム82mg
受賞歴	
コメント	粒状のマスタード・シードを漬け込みプチプチした食感が楽しめるさっぱりした味わいのスタンダードな粒マスタード。フレッシュのグリーンペッパーが程よくピリッと効いた味わい。ペーストタイプの他のマスタードと混ぜて粒々感を加えても美味しい。肉類全般、ハム、サンドイッチ、マヨネーズを加えても。
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、お鮎にも楽しめます。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>	