



KING'S MUSTARD

王様のマスタード

島根県産ワインビネガー使用



手間暇かけて作られる、
島根県産ワインビネガーで漬け込んだ
「王様のマスタード」

島根県産 ワインビネガー使用

日本でも有数のブドウの名産地である島根県のワインから作られたワインビネガー(醸造酢)で漬け込んでいます。余計なものは極力入れないことにより、ナチュラルな酸味と辛みが調和された優しい味を生みだすことができました。どんな料理にも溶け込みやすく、レシピ次第でちょっとしたアクセントになる調味料です。



イエローマスターを使用

イエローマスターで作られた黄金色『王様のマスター』ならでは。味だけではなく、見た目にもこだわった美しいマスターです。



はじける食感

イエローマスターを練らないことで、素材そのままの食感を楽しむことができます。丸い粒が口の中で「ぶちっぶちっ」とはじける感触はやみつきになります。

王様のマスタード オススメレシピ

ぶちっと
リッチに



1 豚のソテー 粒マスタードクリーム ソースがけ

粒マスタードクリームソース材料(二人分)

- 粒マスタード…… 大さじ3
- 生クリーム …… 50ml
- バター …… 5g
- 水/白ワイン …… 大さじ1

ソースの材料を鍋に入れひと煮立ちさせた後、バターを投入。ソテーした豚肉にかけて盛り付ける。



2 洋風チラシ寿司

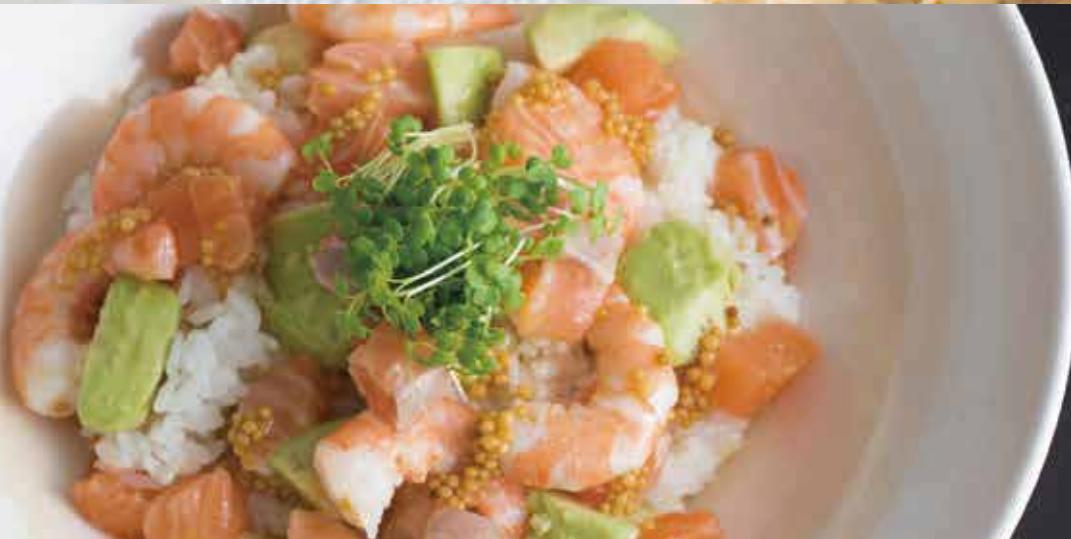
すし酢材料(二人分)

- 粒マスタード…… 大さじ1
- 酢 …… 50ml
- 砂糖 …… 小さじ4
- 塩 …… 小さじ1

ドレッシング材料(二人分)

- 粒マスタード/オリーブオイル …… 小さじ2
- 酢 …… 大さじ1
- 砂糖 …… 小さじ1

酢飯(1合半)にお好みの材料を加え軽く混ぜる。器に盛り付け、刺身等をのせた後ドレッシングをかける。



3



ツナとじゃがいものとろとろサラダ

サラダ材料(二人分)

- ツナ …… 50g
- じゃがいも …… 中1個
- インゲン(季節のお野菜) …… 10本
- 玉ねぎ …… 4分の1個
- ゆで卵(半熟) …… 2個
- 塩・こしょう …… 少々

ドレッシング材料(二人分)

- 粒マスタード/オリーブオイル …… 大さじ1
- 酢 …… 小さじ1

じゃがいもとインゲンは塩茹でし、玉ねぎはスライスしておく。油をきったツナとゆで卵(半熟)を合わせ、ドレッシングと和える。

レシピ&フードスタイリング

鳥田 いづみ

Idumi Horasuda

《ラビスラズリ代表》

フードプロデューサー / 空間コーディネーター

広島文化学園短期大学 コミュニティ生活学科 准教授

フードプロデューサーとして、地域や食品メーカーの商品開発やメニュー開発、撮影スタイリングを手掛ける。又、ホテル・レストラン・小売店等の空間コーディネートも多数手掛け、現在はトータルコンサルティング業務も行っている。

4



粒マスタード入りチーズ ディップ材料(作りやすい量)

- 粒マスタード …… 大さじ1
- クリームチーズ …… 100g
- 醤油 …… 小さじ1/2
- パセリ …… お好みで
- 塩 …… ひとつまみ
(つける・せる食材によりなくともよい)

粒マスタード入りアイオリ ディップ材料(作りやすい量)

- 粒マスタード/マヨネーズ …… 大さじ1
- ヨーグルト …… 大さじ2
- はちみつ …… 小さじ1
- 味噌 …… 小さじ1/2
- おろしにんにく …… 小1片



お問い合わせ先

株式会社まるごと食品 〒730-0051 広島県広島市中区大手町3丁目3番27号

TEL 082-259-3303 / FAX 082-259-3968

<http://marugoto-s.co.jp>