

將“一品”變成“絕品”的芥子醬

2018年蔬菜專家協會調味料錦標賽獲勝

2019年獲得比利時國際味覺審查機構（ITQI）兩顆星



在歐美作為日常食品食用的“芥子醬”

日本知名餐廳的侍酒師・法餐廚師・日料料理人
聯手製作出了豪華，美味，適合任何料理的芥子醬。
一粒一粒的口感就像黃金色閃耀的魚子醬。

為專業美食家準備的真正的味道

“日本NO.1芥子醬”，這就是“GOLDEN MUSTARD”。



“芥子”是芥菜的種子。

我們的“GOLDEN MUSTARD”使用了加拿大產的無農藥最高級別的芥子。材料都是經過多次檢查合格的安全的米醋・料酒・醬油・楓糖漿，是健康、放心、安全的極品。由熟練的匠人在品質管理優良的工廠花費1個月時間，每天精心手工製作。

製作場所是在日本屈指可數的名勝“愛知”。另外，因為“GOLDEN MUSTARD”是由匠人全手工製作的，所以數量有限。是很多日本人也可遇而不可求的珍貴芥子醬。用法就是在料理最後“澆上而已”，非常簡單。保存方法為打開後放在冰箱裡可保存1年。



GOLDEN MUSTARD
(白醬油)
金色的“GOLDEN”類型

適合搭配的食物：
豬肉・雞肉・湯
肉包・餃子・香腸
蔬菜・拉麵



GOLDEN MUSTARD
(黑醬油)
黑色的“BLACK”類型

適合搭配的食物：
牛排・金槍魚・鮭魚
粥・三明治



GOLDEN MUSTARD
(墨魚墨汁)
適合日本料理的
“墨魚墨汁”類型

適合搭配的食物：
壽司・生魚片
海膽・奶酪



GOLDEN MUSTARD
(哈麗莎)
“辣味的阿麗莎”類型

適合搭配的食物：
漢堡・拉面・咖喱
炒菜・雞肉・豬肉

原料：

米醋，芥末籽，楓糖漿，白醬油，甜料酒，白葡萄酒醋，甜菜糖，鹽，壽司醬油*

*僅用於黑醬油芥子醬

Q. 如何使用金芥末？

A. 你要做的就是把它倒上去！

金芥末使用方便。只需将其浇在您常用的菜肴上，就会“味道绝佳”。金芥末由芥末籽制成。

我们使用的是加拿大最高品质的“黄芥末籽”。

它是由工匠使用软米醋、甜本米林（日本甜烹调米酒）、精心挑选的酱油和“枫糖浆”（具有柔和的甜味和森林的芳香）经过长时间熟化而成。不使用任何添加剂。这种芥末辣度较低，甚至适合儿童食用。



白酱油“黄金”

饮食建议

猪肉、鸡肉、鸡蛋、
白鱼、米饭、沙拉



黑味噌酱油“黑色”

饮食建议

牛肉、鳄梨、
金枪鱼、三文鱼



乌贼墨汁“马雷”

饮食建议

奶酪、生鱼片、
寿司、天妇罗



辛辣的“阿丽莎”

饮食建议

汉堡、拉面、
中餐、咖喱



烤猪肉



汤包



拌饭



炖肉块



烤羊肉串



纳豆

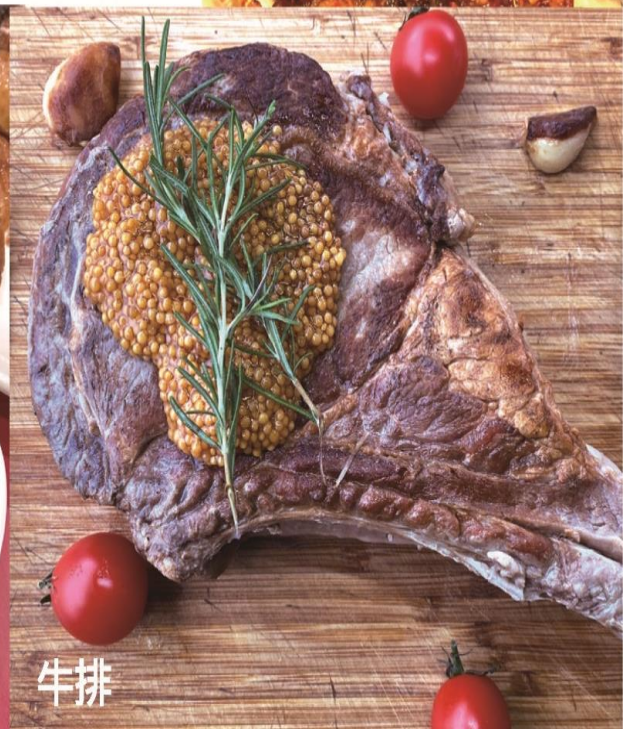


糜饭

金芥末酱是一种
“能将菜肴变成杰作的芥末酱”，
只需将它浇在普通菜肴上即可。



北京烤鸭



牛排