

将“一品”变成“绝品”的芥子酱

2018年蔬菜专家协会调味料锦标赛获胜

2019年获得比利时国际味觉审查机构 (ITQI) 两颗星



在欧美作为日常食品食用的“芥子酱”

日本知名餐厅的侍酒师·法餐厨师·日料料理人

联手制作出了豪华，美味，适合任何料理的芥子酱。

一粒一粒的口感就像黄金色闪耀的鱼子酱。

为专业美食家准备的真正的味道

“日本NO.1芥子酱”，这就是“GOLDEN MUSTARD”。



“芥子”是芥菜的种子。

我们的“GOLDEN MUSTARD”使用了加拿大产的无农药最高级别的芥子。材料都是经过多次检查合格的安全的米醋·料酒·酱油·蜂蜜，是健康、放心、安全的级品。由熟练的匠人在品质管理优良的工厂花费1个月时间，每天精心手工制作。

制作场所是在日本屈指可数的名胜“镰仓”。另外，因为“GOLDEN MUSTARD”是由匠人全手工制作的，所以数量有限。是很多日本人也遇而不可求的珍贵芥子酱。用法就是在料理最后“浇上而已”，非常简单。保存方法为打开后放在冰箱里可保存1年。



GOLDEN MUSTARD
(白酱油)

金色的“GOLDEN”类型

适合搭配的食物：

猪肉·鸡肉·汤·肉包·
饺子·香肠·蔬菜·拉面



GOLDEN MUSTARD
(蒜泥黑酱油)

黑色的“BLACK”类型

适合搭配的食物：

牛排·金枪鱼·三文鱼·粥·
三明治



GOLDEN MUSTARD
(墨鱼墨汁)

适合日本料理的“墨鱼墨汁”类型

适合搭配的食物：

寿司·生鱼片·海胆·奶酪

Ingredients

Rice vinegar, mustard seed, honey, white soy sauce, tamari soy sauce*, sweet sake, garlic*

* Used just for Black mustard