

2020.5.1現在



STAY GOLD

事業内容のご紹介



ご挨拶

子どもの頃、私にとってレストランは心躍るあこがれの場所でした。今の世の中は、安価で手軽に食事を楽しむ手段が数多く存在しますが、人を感動させる料理を味わうには、プロの料理人がいるレストランに行くしかなかったように思います。多くの人が忙しく生活し、ゆっくりとレストランで食事をする事すら「ぜいたく」とされる現代社会。より良い社会の実現のために、外食業界に身を置く者として、皆様の日々の食事をより豊かにするためのお手伝いをする事が、私に課された使命であると感じるに至りました。プロの料理人の仲間たちの、技術と想いを詰め込んだGOLDEN MUSTARD™で、皆様の日々の暮らしが少しでも豊かなものになることを願っています。



<代表者プロフィール>

北山太一郎（きたやま たいちろう）

GOLDEN MUSTARD株式会社 代表取締役。

（一社）日本ソムリエ協会認定ソムリエ、レストランサービス1級技能士、

（学）高村育英会 国際デュアルビジネス専門学校 非常勤講師（ホテル・レストランサービス）、サービスコーチング、飲食店コンサルティング。



事業者紹介

商号：GOLDEN MUSTARD株式会社

所在地：〒101-0032 東京都千代田区岩本町1丁目 10-5 TMMビル7F

電話番号：03-6240-9235

メールアドレス：goldenmustard.official@gmail.com

Webサイト：<http://goldenmustard.com/>

①BASE（インターネット販売）

URL：<https://goldmustard.base.shop/>

②Facebook

URL：<https://www.facebook.com/GOLDEN-MUSTARD-822879924570678/>

③Instagram

URL：https://instagram.com/golden_mustard?utm_source=ig_profile_share&igshid=1enq4guav9n53

代表者：代表取締役 北山太一郎

創業：2018年1月 ※北山太一郎の個人事業（北山商店）として創業。

設立：2019年3月

資本金：5,000,000円

事業内容：食品調味料の企画、製造、卸、販売／飲食店各種コンサルティングサービス／
専門学校およびホテル・レストランサービスコーチング／ライセンス管理／
飲食を通じたイベントの企画、運営／その他、附帯する事業全般。



製品紹介

名称：GOLDEN MUSTARD™（ゴールデンマスタード）

内容量：140g（業務用：400g）

単価：オープン価格

形状：□60mm×高さ67mm（業務用：直径92mm×高さ85mm）※概略寸法

バリエーション：2種

A：ゴールド（スタンダード）

白しょうゆを使い酸味と甘みのバランスが良く、辛味も抑えたマイルドな味わい。

鶏・豚・魚・野菜などに相性が良い。

B：ブラック（追加バリエーション）

たまり醤油とニンニクを追加し、より深いコクが楽しめる。

牛肉・羊肉・燻製など、やや香りのある食材との相性が良い。

原材料：米酢、マスタードシード、はちみつ、白しょうゆ、たまり醤油※、みりん、にんにく※

※ブラックのみ使用

賞味期限：1年間（常温保存可）

コンセプト：「一品」を「逸品」に変えるマスタード。

現役の熟成肉師・ソムリエ・フレンチシェフ・和食料理人が開発した「プロの技術の結晶」。





新製品

名称：GOLDEN MUSTARD™ - Mare - (ゴールデンマスタード -マーレ-)

内容量：50g (業務用：185g)

単価：オープン価格

形状：Φ56.7mm×高さ41.5mm (業務用：直径82mm×高さ59mm) ※概略寸法

特長：イカ墨の芳醇な旨味を活かした新製品で、北海道や北陸地方で

親しまれている「沖漬け」をヒントに開発しました。

イカ墨や醤油由来のソースによる芳醇な旨味とともに、

マスタードシードの食感と爽やかな風味がはじけます。

あらゆる料理・食材への適用が可能な GOLDEN MUSTARD™ですが、

新シリーズでは“ Mare ” (ラテン語で「海」という意味) という名称の通り、

これまで以上に魚介類との親和性に特化した製品となっています。

また、食材としては希少な「黒色」を活かすことで、料理においてビジュアル面でも表現の幅を広げることができます。

原材料：マスタードシード、醤油、焼酎、水あめ、米酢、塩、白ワインビネガー、イカ墨パウダー、

オリーブオイル、顆粒だし

賞味期限：1年間 (常温保存可)





製品の特長

それはマスタードのようで、マスタードではない。
調味料としてのあるべき姿を追求した、プロの技術の結晶である。

《汎用性》

独自の発酵プロセスにより“辛さ”を抑えることで、ベースとなる料理そのものの味やコンセプトを崩すことはありません。和・洋・中、肉・魚・卵・野菜・乳製品、あらゆる料理・食材への適用が可能です。“素材そのものの良さを引き出す”という調味料の本来あるべき姿を追求しました。

《革新性》

“マスタード＝加工肉につけるもの”という固定観念を破壊し、まったく新しい食体験へ導きます。シード（種）の存在感を活かしたビジュアル、そしてプチプチとした食感。定番メニューに“革新性”と、人間の五感を刺激することで“食の楽しさの再発見”をもたらします。

《伝統性》

革新的な調味料でありながら、その根底には伝統に培われたプロの技術が息づいています。目新しさだけを追い求めるのではなく、原材料の選定や調理手順に至るまで数多くの伝統的手法を用いています。

受賞実績



<受賞>

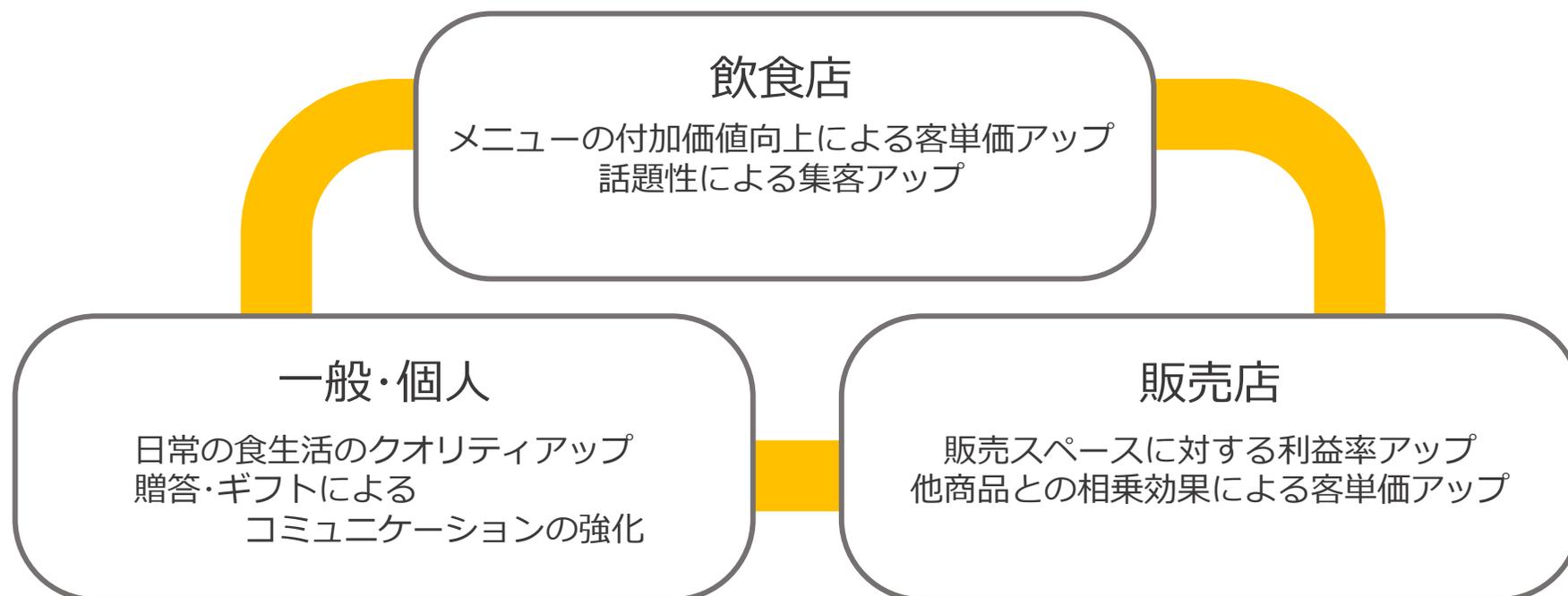
- ・「調味料選手権 2018 総合1位」
全国から大手食品メーカーなどを含む140品がエントリーする中で、GOLDEN MUSTARD™が【総合1位】を獲得。
- ・「優秀味覚賞 2019 (Superior Taste Award) 二つ星」
世界中のあらゆる食品の中で、「味」に特化した国際的な品評会。著名なシェフとソムリエで構成される厳格な審査を経て、GOLDEN MUSTARD™が【二つ星】を獲得。





私たちが もたらすもの

GOLDEN MUSTARD™は、さまざまな社会の営みの質的向上を実現します。





事業モデルの特徴

レストラン発祥の調味料でありながらも、“門外不出、秘伝の調味料”ではなく、飲食ビジネスでは希少な“オープンな存在”として、食文化全体の向上をめざします。

<従来型の事業モデル>



他店との差別化を図るため、オリジナルの調味料は“門外不出”となりがち。

<当社の事業モデル>



GOLDEN MUSTARD™を、あらゆる飲食店に提供し、食文化全体の向上をめざす。



イベント出展実績

週末に首都圏各地で開催される“マルシェ”や各種催事にて直接販売しています。

<レギュラー出展>

- 「太陽のマルシェ」（東京・勝どき） 第二 土曜日／日曜日
- 「横浜北仲マルシェ」（神奈川・馬車道） 第三 土曜日／日曜日
- 「Farmer's Market」（東京・青山） 第四 土曜日／日曜日

<その他、出展実績>

- 「日本橋三越本店」（東京・日本橋）
- 「2020年伊勢丹 丹青会」（東京・新宿伊勢丹）
- 「2020年三越 逸品会」（東京・ホテルニューオータニ）
- 「HANDMADE JAPAN FES」（東京ビックサイト）
- 「青山ファーマーズマーケット」（東京・青山）
- 「岩槻安穏朝市」（埼玉・岩槻）
- 「だいちのめぐみ Lohas & marche」（埼玉・川口）
- 「大宮タカシマヤ 軒先マルシェ」（埼玉・大宮）
- 「Solaマルシェ」（東京・御茶ノ水）
- 「Outdoor Park 2019」（大阪・万博記念公園）





主な採用実績（飲食店）

〈順不同・敬称略〉

東京都

- ・銀座 玄冶店 濱田屋（懐石）
- ・銀座 つきち田村（和食）
- ・赤坂 花梨／ANAインターコンチネンタル（中華）
- ・六本木 茶寮宮坂（和食・懐石）
- ・日比谷 日比谷ミッドタウンTOYO（フレンチ）
- ・日本橋 伊勢定本店（鰻）
- ・十条 Beer plus plus（ブルワリー）
- ・町屋 かくれん穂（ビーガンフード）
- ・虎ノ門 酒とさかな うなり虎ノ門店（魚料理）
- ・新宿 ビストロ パボ（ビストロ）
- ・両国 チエロ・エ・マーレ（イタリアン）
- ・銀座 銀座やまざき（和食）

神奈川

- ・横浜 ストラスヴァリウス（フレンチ）
- ・横浜 シェ・フルール横濱（フレンチ）
- ・鎌倉 以ず美（寿司）
- ・鎌倉 鎌倉古今（イタリアン）

埼玉県

- ・大宮 クラウン／パレスホテル大宮（フレンチ）
- ・川口 鮎さいとう（寿司）
- ・川口 ベジタ×バル0363（野菜イタリアン）
- ・伊奈 café the garden（パン&デリ）

長野

- ・白馬 シェラリゾート白馬（フレンチ）

京都

- ・京都 嵐山さくら（和食）
- ・京都 祇園フレッシュマーケット（鉄板焼き）

大阪府

- ・舞洲 森とリルのBBQフィールド（BBQ）

兵庫県

- ・神戸 ポートピアホテル神戸たむら（和食）

愛知県

- ・名古屋 MIYABI（ベルギー料理）
- ・本郷 萬珍飯店（中華）

富山県

- ・高岡 千八（焼肉）
- ・黒部 ホテルアクア黒部（フレンチ）

福岡県

- ・春吉 鮎 澤田（寿司）

北海道

- ・ニセコ パークハイアットニセコ

〈海外〉

フランス（パリ）

- ・Chez・Miki（洋食）
- ・Fromagerie Hisada（チーズ）

UAE（ドバイ）

- ・ホテルラッフルズ（和食）

USA

- ・NYC PALAIS（フレンチ）



主な採用実績（小売り店）

<順不同・敬称略>

多店舗展開

- ・ AKOMEYA TOKYO（サザビーリーグ）
銀座、神楽坂、渋谷、新宿、丸の内、日本橋、立川、南町田、大船、浦和、大宮、京都（三条）、大阪（難波）

東京都

- ・ 日本橋三越 UMAMI屋（セレクトフード）
- ・ 北千住 daisy（ワタナベファーム直営店）
- ・ 三軒茶屋 佐藤青果店
- ・ 目黒 ornis（ワインショップ）

神奈川県

- ・ 鎌倉 Food brand shop ippin
- ・ 藤沢 プチマルシェ yuu

千葉県

- ・ 新松戸 グランデール
- ・ 君津市 石川商店

群馬県

- ・ 高崎 JAMCOVER VILLAGE

秋田県

- ・ 秋田 ナガハマコーヒー

山形県

- ・ 天童 ザ・テンドーハウス
- ・ 白鷹町 ベニバースえんどう商店

愛知県

- ・ 名古屋 ジェーアール名古屋タカシマヤ
- ・ 赤池 14ReTAIL

富山県

- ・ 高岡 Art craft * Life Creation *
- ・ 氷見 SAYS FARM

大阪府

- ・ 帝塚山 ブティックグレイス

兵庫県

- ・ 明石 ZAZAZA

岡山県

- ・ 岡山 VETTA

卸先・問屋様

<順不同・敬称略>

東京都

- ・ 文京区 東料産直
03-5395-1201

埼玉県

- ・ 川口（株）アライ
048-227-0711

神奈川県

- ・ 横浜 フレッシュミート協和
045-775-0174

大阪

- ・ 東大阪 西塚商店
06-6746-3851

製造工場



より安全かつ安定した製品のご提供のため 下記の事業者にてGOLDEN MUSTARD™を製造しております。
(2019年3月より製造開始)

<製造事業者>

会社名：株式会社 FOOD PROJECT（フードブランドプロジェクト）

所在地：〒248-0012 神奈川県鎌倉市御成町 13番25号

電話番号：0467-38-7015

Webサイト：<http://www.fbp-kamakura.co.jp>





メディア取材実績

<メディア取材・出演> 敬称略

- ・ 2018年11月29日 TBSテレビ系列『あさチャン』内、「あさチョコ」コーナーにてGOLDEN MUSTARD™の開発秘話などの紹介。
- ・ 2018年12月19日 女性ファッション誌『BAILA』（集英社）の公式サイト「@BAILA」にて製品紹介。
- ・ 2019年1月23日 『日本食糧新聞』のスパイス特集にて、製品ならびに事業概要の紹介。
- ・ 2019年2月23日 TOKYO FM『ブリアサヴァランの食卓』にて製品紹介。
- ・ 2019年3月1日 『家庭画報』（国際版）のマルシェ特集にて製品紹介。
- ・ 2019年3月25日 文化放送『レコメン！』（Kinki Kids『どんなもんヤ！』）にて製品紹介。
- ・ 2019年4月1日 『野菜ソムリエ通信』（日本野菜ソムリエ協会会員誌）にて製品紹介。
- ・ 2019年5月27日 FM-NACK5『Good Luck! Morning!』に代表・北山がゲスト出演。お手軽レシピの紹介。
- ・ 2019年7月7日 TBSテレビ系列『坂上&指原のつぶれない店SP』にて製品紹介。
- ・ 2019年10月30日 TBSラジオ『アフター6ジャンクション』にて製品紹介。
- ・ 2019年11月12日 光分社「女性自身」おでんに合う調味料として製品紹介。
- ・ 2019年11月27日 『anan』（マガジンハウス）にて製品紹介
- ・ 2020年4月27日 『with』（講談社）にて製品紹介



お願い

私たちは、「現役のプロ」の技術と想いをお届けすることをコンセプトとしています。
代表の北山をはじめ、本事業に関わるスタッフ全員が他に「本業」を営んでおります。
出来る限り迅速かつ的確な対応を心がけますが、限られた時間・マンパワーの中での対応となるため、
どうしても他社様と比較すると対応に時間を要してしまう可能性がございます。
ご迷惑をお掛けし大変申し訳ございませんが、そのような背景をご理解いただき、
時間的に余裕を持ったご依頼・お問合せを賜りますようお願い申し上げます。



STAY GOLD

本資料に掲載されている写真・文章などの権利はすべて
GOLDEN MUSTARD株式会社に帰属します。
許可なき複製、転載などの行為を禁止いたします。