

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“鎌倉”。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

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