

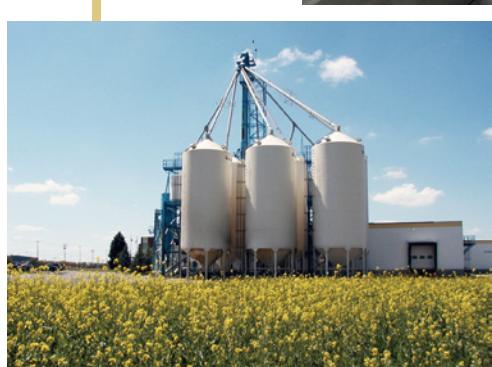
シリーズ

# 埼玉の隠れた銘品百選

④

NAKED  
MUSTARD

(株式会社芥子屋四郎)



▲カナダの工場とマスタード畑  
◆仕込み室



スパイスは世界各国の料理を引き立たせる「名脇役」

和がらし、マスタードの専業メーカーとなって60余年。

無添加で素材の持ち味を大切にしながら、

非加熱の熟成手法で独特の風味を引き出す

日本で口にする和がらし、マスター  
ドの原料は、ほぼすべてがカナダ産な  
のだそうだ。当社はそのカナダに工  
場を構え、生育状況などを直接確認  
しながら、マスタードシードの精選、  
ミキシング、品質検査を行っている。

これまであまり“からし”の味を意  
識したことはなかったが、よく味わっ  
てみると、シャープな酸味と粒々感の強い歯触りが印象的である。

「NAKED MUSTARD」の主要ターゲットは、ミシュラン級の高級レ  
ストランである。ソースが命のフランス料理。シェフが選ぶ隠し味となる。タ  
ルタルステーキなどのソースによく使われる  
という。

家庭でも、オリーブオイルとビネガーに混  
ぜれば、手軽にサラダのドレッシングになる。  
そら豆のクリーム煮込みなど、こってりした  
料理の味を締めるのにも持ってこいだ。カツ  
オのたたきを洋風に仕立てるにもピッタリだ。



## ■株式会社芥子屋四郎

明治5年 初代酒井甚四郎、漬物店創業  
昭和31年 株式会社酒井商店を設立、芥子粉の専業メーカーに  
平成11年 商号を株式会社芥子屋四郎に改称  
代表取締役社長：酒井寿美子  
本社：〒338-0822 さいたま市桜区中島1-29-11  
TEL：048-852-4841  
(浦和支店取引先)