

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)



## 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、マスタードの専門メーカーとなって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。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。



▲仕込み室  
◀カナダの工場とマスタード畑

### ■ 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、芥子粉の専門メーカーに  
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)