

日食外食レストラン新聞

2014 7.7
月1回発行
購読料<前金制>
年間6,420円(税別)

食中毒予防の即戦力—
セハ—
TEL 03-3839-7531
http://www.seh-j.com

フランス風を手軽に演出!

マヨネーズ感覚で使えるチューブタイプ

ディジョンマスタード
2000年の伝統を誇る正当派
フランス・ブルゴーニュ・ディジョン地方
産。2000年を誇る伝統製法で作られた正当
派高級マスタード。本品は、フランス第2位の
のマスタードメーカー「ヨロレ」アンディ
コンディメンツ社」から原料供給を受け、「B
ORNIER」(ボロニエ)ブランドで製品
化されたもの。マスタード本来の上品な風味
とピクパキとした辛味、滑らかな舌触り、明
々しく美しい色調が特徴。

製品紹介
規格 1280g チューブ、1kg (袋)
17kg (缶)



山田シェフは、ナイキフ と脱ぎ、さらに「チューブタイプのディジョンマスタード」を愛用する理由につ 群なにより鮮度が長持ちしている「コクとキレがあり、と太鼓判を押す。辛味すぎず、風味がよい」 山田シェフは以前、大谷 同店は現在、「ランチセ



若鶏の大葉巻パン粉焼き(トマトソース)

鶏もも肉に塩コショウを振り、ディジョンマスタードをたっぷり塗り、大葉とともにロール状に巻き、卵、パン粉を付けてフライパンで焼く。ソースはフンドーボーをベースにディジョンマスタードをたっぷり加えたもの

量の瓶タイプのディジョンマスタードを使っていた。しかし、自身が現地修業で覚えた味と異なり、また、瓶の口が大きいため劣化(酸化)が早く、長い間、不満を抱いていた。そして、本物の味と鮮度保持の両立を探し求めていた。そこで、地元・さいたま市に本社を置く「ナイキフーズ」のチューブ入りタイプ「ディジョンマスタード」を探り出した。山田シェフは使い勝手について「早い話、マヨネーズ感覚でOK。チューブタイプだから手早く、無駄なく、きれいに塗れます」と絶賛し、料理との相性についても「肉、魚、野菜、どんな料理にもマッチ。極端な話、これ一本あれば居酒屋風を演出できますよ」と言いつける。

鮮魚の生ゆば巻マスタード風味焼

鮮魚(写真はイサキ)のフィレにディジョンマスタードをたっぷり塗り、生湯葉で巻き、オリーブオイルを熱したフライパンで半生程度に焼く。ソースはキノコを入れたバタークリームソース。トマトソースも好適



プロの食材活用
この食材でこの逸品

使用プロ **ピストロ やま**
山田 正三 オーナーシェフ

使用食材 **ナイキフーズ**
ディジョンマスタード

「ディジョンマスタード」と聞いて、単なる「洋がらし?」と思ったら、それは大間違いだ。正解はフランス・ディジョン地方で2000年以上の伝統製法を誇る、由緒正しき「高級フレンチマスタード」である。ならば「それを便はフランス風を簡単に演出できる」との間山田正三オーナーシェフに、自身が愛用する「ナイキフーズ」のチューブタイプ「ディジョンマスタード」を紹介してもらった。



山田 正三
「ピストロ やま」オーナーシェフ
1950年生まれ。20歳で「丸の内ホテル」に就職しフランス料理を学ぶ。25歳から4年間フランスの各地で料理修業。帰国後30歳で「ピストロ やま」(当時は浦和市)を開店。現在34年目。地元の食材など安全で旬の食材にこだわり、地域を越えて人気を得ている。

これ一本でいつものメニューがワンクアツプ!

日食外食レストラン新聞
販売特約店