

マスタードは世界でも最も用途の広い食材のひとつです。独特の風味に加え、機能食材として様々な製品に使用されています。用途により色彩、風味の改善や、乳化安定効果があります。

以下に示すのは当社の最も人気のあるブレンドです。このほか、特注ブレンドも数多く手がけています。

製品コード	種別	揮発性油%	強度	一般的な用法
-------	----	-------	----	--------

マスタード

106	純イエロー・マスタード粉	微量	マイルド	サラダドレッシング、サラダクリーム、マヨネーズ、マスタード
105	純マスタード粉	0.25 - 0.35	マイルド/中辛	マイルド・マスタードソース、マスタード
103	純マスタード粉	0.45 - 0.55	中辛	ソース各種、マスタード、衣生地、下衣、ブレンド調味料
101	純マスタード粉	0.55 - 0.65	中辛/辛口	サラダドレッシング、マヨネーズ
110	純マスタード粉	0.65 - 0.75	辛口	バーベキューソース、中華ソース、練りわさび
111	純マスタード粉	0.75 - 0.85	辛口	イングランド式マスタード
107	純オリエンタル・マスタード粉	0.75 以上	激辛	バーベキューソース、中華ソース、練りわさび

全粒粉マスタード

201	粉末#1イエロー・マスタード	微量	マイルド	マスタード、サラダドレッシング
203	粉末ブラウン・マスタード	0.4 以上	中辛/辛口	肉製品、調合済マスタード
204	粉末#4イエロー・マスタード	微量	マイルド	肉製品、調合済マスタード

破碎マスタード・シード

301	破碎イエロー・マスタード・シード	微量	マイルド	マスタード、サラダドレッシング
303	破碎ブラウン・マスタード・シード	0.4 以上	中辛/辛口	マスタード、サラダドレッシング

マスタード・ブラン

402	イエロー・マスタード・ブラン	微量	マイルド	増量・増粘剤
412	細挽イエロー・マスタード・ブラン	微量	マイルド	天然増粘剤、粘性物代用品
401	ミックス・マスタード・ブラン	0.4 以下	中辛	増量・増粘剤、シード増量剤
403	オリエンタル・マスタード・ブラン	0.6 以下	辛口	増量剤、シード増量剤

全粒マスタードシードー加工または非加工

501	#1イエロー・マスタード・シード	該当なし	マイルド	ピクルス、レリッシュ
502	破碎マスタード・シード	該当なし	辛口	ピクルス、レリッシュ
503	ブラウン・マスタード・シード	該当なし	中辛/辛口	ピクルス、レリッシュ

不活性粉末イエロー・マスタード

601	不活性粉末イエロー・マスタード	該当なし	無味	肉製品
615	不活性細挽粉末イエロー・マスタード	該当なし	無味	マヨネーズ、ソース各種、パン製品、トマトベースのソース

