

HENSHELWOODS

FINE FOODS



Cajun Mastard

ケイジャン料理などのエスニック料理に合う、複雑でスパイシーな

刺激のある味

- 【生産者】ヘンシェルウッズ・ファインフーズ
- 【産地】イギリス・スコットランド
- 【種類】マスタード
- 【容量】200g
- 【受賞】2008年グレートテイスト金賞受賞



米・豆類・セロリ・ピーマン・たまねぎ・トマトなどにスパイスをきかせたケイジャン料理などのエスニック料理に合う、複雑でスパイシーな刺激のある味です。くせのある肉、また鶏肉料理やチーズに合わせてどうぞ。他にエスニック料理やジャンバラヤに混ぜればスパイシーな味がお楽しみ頂けます。また、バーベキューとの相性も抜群です。焼き鳥の串焼きにお使い頂きますと、シシカバブ（ケバブ）風串焼きの出来上がりです。



ヘンシェルウッズ社は会社としては2006年1月の創業ですが、中心となるリン・ヘンシェルウッドは、それまでに数々の賞、受賞のデリカテッセンを、イングランド北東部ヨーク市の中心で7年間、所有・運営していました。その頃から彼女は、数々の賞を受賞し英国「オブザーバー」誌などに、ヨークシャー、ハンバーサイドの「ベスト・デリ」と周知されていました。



2005年にスコットランドの風光明媚なビュート島のローゼイに移った後も、彼女の新しい味を生み出すこと、新製品を作る興奮で、輝かしい販売業績を上げています。また、常に小売業の観点から、商品を即、作れるようにカウンターを作ったり、棚の上に安定して置けるように四角のジャーを用いたりしています。また、ジャーに貼るラベルのデザインには、会社名が鮮明で大きくシンプルなもの

を使い、わかり易くしました。その結果、独立小売業の典型的な成功例として注目されています。

ヘンシェルウッズ社は、デリのオーナーとしての経験より、独立小売業者は陳列棚の目を奪う革新的な商品が必要だと考えています。また、人工の添加物がなく、興奮する、美味しい食品で小売業者は顧客の要求を満たす必要があると思っています。それが評価され、ヘンシェルウッズ社の商品は数々の「グレート・テースト・アワード」を受賞しました。

お問い合わせ：株式会社ワインショップ西村 〒656-0025
兵庫県洲本市本町 8-9-23 TEL 0799-22-2197 / FAX 0799-24-3004
オンラインショップ：<http://www.rakuten.co.jp/montezumas/>

