



NASU

長岡の伝統野菜「巾着なす」

実はなす王国である新潟県。

作付け面積は日本一で、種類は20種類以上。

中でも、見た目からその名がついた「巾着なす」は、ぎっしりと詰まった身と皮の強さ、唯一無二の味わいから、長岡の伝統野菜としても知られています。

GOOD TASTE!!



育てるまで

竹内農園

新潟県内を流れる

日本で一番長い川・信濃川。

その広大な河川敷にある畑で

伝統野菜を中心に様々な野菜を育てながら

その素材を活かした漬物なども

製造している、専業農家です。

信濃川



辛い味だけど、味はピカイチだよ

長岡の漬物「からしなす」

長岡で昔から食べられてきた、巾着なすのからし漬け。

各家庭でも作られてきた郷土料理です。

塩と砂糖、からしで漬けたなすは、

ご飯のおともにもお酒のおつまみにもなる、常備菜。

夏にたくさん採れた巾着なすを美味しく、長く味わうために…

昔の人の思いから生まれた保存食です。

タケウチの辛味の黄色いマスタード

「からしなす」をベースにした、長岡生まれの新感覚マスタードです。



タケウチマスタード (旨味)

ディジョンマスタードと麴を合わせ、旨味のバランスを整えたマスタード。サラダやサンドウィッチにおすすめ。

辛味の中に感じられる旨味!!



タケウチマスタード (辛口)

和からしをベースに麴とブレンドした、つんと辛い大人向けの辛口マスタード。脂の旨味が強いお料理と相性抜群。

つんと辛い風味がたまらぬ!!

一度食べたらやみつき!!



うめえすけ

たべてみて!

新潟 長岡

タケウチマスタード



ソーセージとあわせて、

クラッカーにのせて、



たくみマスタード 辛口・旨味

ツンと抜ける風味の中に感じる発酵食品のコクや、からしなすの食感が楽しめる新感覚マスタード。

シンプルにそのままを味わうのもよし、調味料として料理に使うもよしの、万能アイテムです。

旨辛ビーフポテトサラダ

マッシュしたじゃが芋に、**たくみマスタード(辛口)**とマヨネーズを合わせ、ビーフジャーキーを加えて混ぜる。半熟卵を添えれば、簡単かつ見栄えする一品に。

じゃが芋との相性バグン!!



ツナとチーズのタケウチホットサンド

ツナとチーズ、スライスマト、味付けにお好みの量の**たくみマスタード(旨味)**をパンに挟んで、ホットサンドメーカーで焼くだけ。

マスタードのアクセントが...◎



いろいろ野菜の黄金SALAD

お好みの野菜を食べやすい大きさにカットし、塩で揉んでおく。ごま油と**たくみマスタード(辛口)**を加えて和えるだけ。

ゴロゴロと大きめ野菜がpoint!!



青菜と胡麻のタケウチマスタード和え

青菜をボイルして食べやすい大きさに。水気を切って**たくみマスタード(辛口)**と炒りごま、醤油で香りをつけたら出来上がり。

アスパラやいんげんでもおすすめ。



やっぱり美味しい!

たまごたっぷりマスタードチャーハン

ボウルに溶いた卵に、ごはんと塩こしょうを加え、軽く混ぜ合わせる。よく熱したフライパンに油を敷き、卵を割り入れ、お米を加えて炒める。お米がバラバラになったらハムを加え、仕上げに**たくみマスタード(旨味)**と刻み葱、香りつけに醤油を回しかけて完成。

ごちそう MENU!



マスタードチキングリル

鶏もも肉に塩こしょうをして、両面を焼く。鶏肉の皮目に**たくみマスタード(旨味)**とチェダーチーズをお好みの量のせて、オーブンでこんがり焼き上げる。

お手軽No.1*

