

TEZ®

100% PURE & NATURAL PREMIUM MUSTARD OIL

TEZ は 100% 純粋・天然の最高のマスタードオイルです。皆さまにお届けするため、長年に渡る努力の結果誕生しました。TEZ は最高品質のからし菜の種子を原料とし、独自の製法により加工されています。その製法により、種子が本来備えもつマイクロ栄養素と抗酸化物質を「種子からオイルへ」とそのまま運びます。

TEZ は他とはひと味ちがうオイルです。他にはない独特の風味によって、その特製レシピに自然の魅力的な味わいを加えます。

この優れた品質こそが、TEZ がブリュッセルの国際味覚審査機構 (iTQi) による、最も有名なスベリア・テイスト・アワードを2年連続受賞、2016年ワールド・コンサルティング&リサーチ・コーポレーションによるインディア・モスト・プロミシング・ブランド受賞を実現いたしました。

TEZ はまた、かの有名なモンドセレクション 2017 を受賞しています。

WINNER OF



BHD
BHASIN HOLDINGS CO.,LTD.

バシン・ホールディングス株式会社
〒653-0038 神戸市長田区若松町 8-1-9
Tel : 078 - 642 - 3883 Mail : info@bhd-japan.jp
http://kobe-spice.jp/

本物の辛さを楽しもう!

TEZ マスタードオイル

レシピ BOOK



▲レシピ公開中
※本冊子に掲載している画像はイメージです

TEZ マスタードオイル

マスタードオイルはからし菜の種から抽出した食用オイルです。
主に北インド料理を中心に使われています。



【946ml】

【473ml】

【237ml】

商品名 : マスタードオイル
 原材料名 : マスタード
 商品形態 : 常温
 原産国 : インド
 保存方法 : 直射日光、高温多湿を
 避け、開封後は冷暗所
 にて密封保存してください。

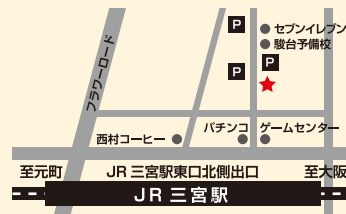
からし菜の種の
 独特の芳香があり、
 いつもの料理に
 使うと風味が
 変わります。
 スパイスとの相
 性が良いオイル
 です。

直営店舗一覧

神戸スパイスストア 三宮店

〒651-0094 神戸市中央区
 琴ノ緒町 5-5-9
 フューチャービル 101号1階
JR三ノ宮駅から徒歩3分

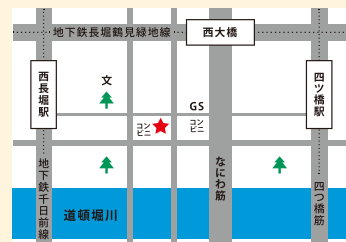
営業時間 11:00~20:00
 TEL : 078-242-3955



神戸スパイスストア 大阪北堀江店

〒550-0014 大阪市西区
 北堀江 2丁目 5-5
**四ツ橋駅・西長堀駅・西大橋
 から徒歩7分**

営業時間 11:00~20:00
 TEL : 06-6586-9978

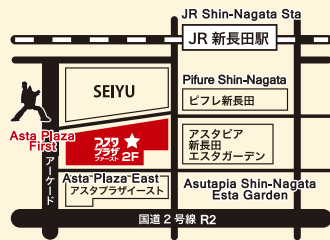


神戸スパイス

神戸スパイスストア 新長田店

〒653-0038 神戸市長田区
若松町 5-2-1
アスタプラザファースト 2F
JR 新長田駅から徒歩 2分

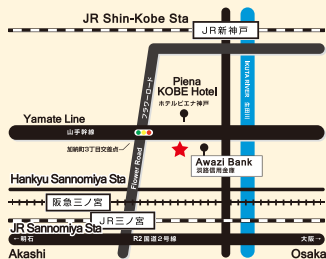
営業時間
平日 12:00~18:00
土日祝 11:00~18:00
TEL : 078-647-7908



神戸スパイスストア 二宮店

〒651-0093 神戸市中央区
二宮町 4-11-11
クラスタービル 1F
JR 三ノ宮駅から徒歩 8分

営業時間 11:00~20:00
TEL : 078-222-8008



神戸スパイスのネットストアで マスタードオイルや 各種スパイス・ハーブが買えます！

自社サイト : <http://kobe-spice.jp/>
楽天市場 : <https://www.rakuten.co.jp/kobe-spice/>
Amazon : <https://www.amazon.co.jp> 内「神戸スパイス」で検索
Wowma! : <https://wowma.jp/user/43969678>

＼レシピに登場するスパイスも揃います♪／



ブログや SNS でスパイス情報 & お役立ちレシピをチェック！



牛肉の串焼き ハニーマスタードティップ添え

材料

- ・牛肉の薄切り(約4cm×7.5cm) … 12切れ
- ・にんにく(刻む) … 2、3片 ・タイム … 2～3g
- ・アスパラガス3インチ(約7.6cm) … 12本
- ・竹串(約10cm) … 6本
- ・酢 … 数滴 ・塩、コショウ … お好みの量
- ・TEZ マスタードオイル … 45ml

作り方

- ① 牛肉をTEZマスタードオイル(大さじ1杯)、刻んだにんにく、タイム、酢、塩、コショウに漬けて置いておく。
- ② アスパラガスを湯通しする。
- ③ 牛肉をアスパラガスに巻き、竹串あるいは木串で刺す(1串に牛肉2切れずつ)。
- ④ 強めの中火にかけたフライパンでTEZマスタードオイルを大さじ2杯熱し、肉の表面をこんがり焼き、両サイドにも焼き目を付ける。肉が柔らかくなるまで焼く。
- ⑤ ハニーマスタードティップを添える。材料・作り方は以下の通り。

ハニーマスタードティップの材料

- ・カシュンディペースト … 15ml (作り方は右ページ参照)
- ・TEZ マスタードオイル … 15ml
- ・はちみつ … 20ml ・パセリ(刻む) … 小さじ1/4杯
- ・塩 … お好みの量 ・コショウ(粗挽き) … お好みの量

作り方

全ての材料を泡立てるようによくかき混ぜ、刻みパセリをちらす。

マスタードシード&マスタードオイル添えサラダ

材料

- ・砂糖 … 大さじ3杯 ・水 … 240ml (1カップ)
- ・マスタードシード … 大さじ1～2杯 ・蒸留酢 … 大さじ2杯
- ・TEZマスタードオイル … 大さじ1～2杯
- ・葉野菜(レタス、ペピーリーフなど) … 約100g
- ・コルニション … 8個(縦に二つに切る)
- ・パセリ(刻む) … 大さじ3杯 ・オリーブオイル … 大さじ2
- ・レモン汁 … 大さじ1 ・塩 … 小さじ1/4杯 ・コショウ … お好みの量

作り方

- ① 中火で熱したソースパン(片手鍋)の中で、砂糖と水を砂糖が溶けるまで混ぜ合わせる。マスタードシードを加え、やわらかくなるまで20分ほど弱火でことごと煮る。できあがったシロップを漉し、マスタードシードと分けてとっておく。ふくらんだマスタードシードも大さじ2杯分とっておく。
- ② マスタードシードと蒸留酢、塩、そして辛さの好みにより大さじ1～2杯のTEZマスタードオイルを混ぜる。先ほどのシロップ大さじ1～3杯を加える。
- ③ ボウルの中にオリーブオイル、レモン汁、とっておいたマスタードシードを入れ、塩とコショウをお好みの量入れて、混ぜ合わせドレッシングを作る。
- ④ 野菜とコルニション、パセリをボウルに加え、中のドレッシングを全体にまぶすようにあえる。



パストラミサンド

材料

- ・パストラミ（薄切りし、コショウを振っておく）…約 900 g
- ・コンビーフ（薄切りする）…約 900 g
- ・減塩ビーフブイヨン…480ml（2 カップ）
- ・ライ麦パン…16 枚・スライスチーズ…8 枚
- ・TEZ マスタードオイル…120ml（1/2 カップ）
- ・コールスロー…約 640ml（約 2 と 2/3 カップ）

作り方

- ① パストラミ、コンビーフ、ビーフブイヨンのスロークッカーに入れ、蓋をし、温める。温まるまで最低温度に設定しておく。最低 1 時間から最長 3 時間、定期的にかき混ぜる。スロークッカーがなければ、パストラミとコンビーフを少量のブイヨンと一緒に電子レンジ対応ボウルに入れ、蓋をし、電子レンジで温める。
- ② 大皿の上にパンとチーズを並べ、マスタードとコールスローはそれぞれ小さいボウルに入れる。使うまでラップをしておく。（最長 1 時間まで）
- ③ パストラミらが温まったら、TEZ マスタードオイルを塗ったパンを 2 枚並べる。1 枚目にたっぷりの肉を重ね、チーズを 1 枚、80ml（1/3 カップ）のコールスローを上に乗せ、2 枚目のパンを重ねる。サンドイッチを半分に切る。



カシュンディ マスタード ペースト

材料

- ・イエローマスタード…240ml（1 カップ）
- ・ブラックマスタード 240ml（1 カップ）
- ・コリアンダーパウダー…大さじ 2 杯
- ・レッドチリパウダー…大さじ 1 杯
- ・ターメリックパウダー…大さじ 1 杯
- ・生のマンゴー（みじん切り）…240ml（1 カップ）
- ・しょうが（みじん切りかチューブ）…大さじ 1 杯
- ・青唐辛子（みじん切り）大さじ 1 杯
- ・砂糖…大さじ 3 杯 ・水…適量

作り方

全ての材料をミキサーにかけ、ペースト状にする。
カシュンディ・マスタード・ペーストの出来上がり。



チキン カシュンディ ティッカ

材料

- ・鶏もも肉…250g
- ・水切りプレーンヨーグルト…大さじ1と1/2杯
- ・ダブルクリーム（乳脂肪濃度の高いクリーム）…大さじ1杯
- ・ジンジャー・ガーリック・ペースト…小さじ1杯
- ・ベサン粉（ひよこ豆粉）…小さじ2杯
- ・クミンパウダー…小さじ2分の1杯
- ・コリアンダーパウダー…小さじ2分の1杯
- ・ガラムマサラパウダー…小さじ2分の1杯
- ・カシュンディ ペースト（前ページ参照）…大さじ2杯
- ・ターメリックパウダー…小さじ4分の1杯
- ・ドライ・マンゴー・パウダー…小さじ1/2杯
- ・青唐辛子（刻む）…1本分
- ・カスリメティ（乾燥させたフェヌグリークの葉）…小さじ1/4杯
- ・コリアンダー…数枝　・ライム…数個　・しょうが…小さじ1杯
- ・塩…お好みの分量　・TEZマスタードオイル…25ml

作り方

- ① 鶏もも肉を洗いきれいにする。約5cm角に切り、乾かすため置いておく。
- ② マリネ液（漬け汁）を作る…プレーンヨーグルト、ダブルクリーム、ジンジャー・ガーリック・ペースト、ベサン粉、クミンパウダー、コリアンダーパウダー、ガラムマサラパウダー、カシュンディペースト、ターメリックパウダー、ドライ・マンゴー・パウダー、刻んだ青唐辛子（1本分）、カスリメティ、塩、TEZマスタードオイル（25ml）
- ③ 鶏肉を先ほど作ったマリネ液に浸し、1時間置いておく。
漬け置きした鶏肉を鉄製あるいはスチール製の焼き串に刺し、
- ④ オープン（200℃）またはガスグリルで柔らかくなるまで焼く。
- ⑤ コリアンダーとくし形切りにしたライムを添えれば出来上がり。



マスタード バスター —マスタードオイルで作る魚料理—

材料

- ・マスタードシード…15g
- ・青唐辛子…1本
- ・ターメリックパウダー…小さじ1杯
- ・乾燥ココナッツ…大さじ1杯
- ・T E Zマスタードオイル…大さじ3杯
- ・魚の切り身（さば、あじ、サーモンなど）…小10切れ
- ・塩…小さじ1杯

作り方

- ① マスタードシードに小さじ1杯の塩、細切りにした青唐辛子1本、ターメリックパウダー小さじ1杯、乾燥ココナッツ大さじ1杯を加える。
- ② 水を加えて浸し15分間漬けておく。
- ③ T E Zマスタードオイル大さじ3杯を加え、なめらかなペースト状になるようすりつぶす。
- ④ 魚を洗う。先ほどすりつぶしたペーストと混ぜ合わせる。必要であれば少量の水を加えるが、水っぽくならないようにする。
- ⑤ 混ぜ合わせたものをフライパンに入れ蓋をし、約5～10分火にかける。魚がやわらかくなるまで、代わりに電子レンジを使用しても良い。
- ⑥ 冷ましてから、ご飯と一緒にお召し上がりください。





マッシュポテト

材料

- ・じゃがいも（大か中サイズ）…1個
- ・にんにく（刻む）…小さじ1杯
- ・サワークリーム…小さじ2杯
- ・料理用生クリーム…小さじ1杯
- ・ナツメグパウダー…1/2つまみ
- ・T E Zマスタードオイル…大さじ1杯
- ・パセリ（刻む）…飾り用
- ・塩・コショウ…お好みの分量

作り方

- ①じゃがいもを茹で、冷ましておく。
常温になったらよくすりつぶす。
- ②フッ素樹脂加工のフライパンでT E Zマスタードオイル大さじ1杯を中火で温める。
- ③にんにくを入れ、焦げ目が出かない程度に炒める。
すりつぶしたじゃがいも、サワークリーム、料理用生クリーム、ナツメグパウダー、塩・コショウを加え、なめらかになるまでよく混ぜ合わせる。
- ④均一になめらかにするため、ふるいでこす。
刻みパセリをちらし、熱いうちに食卓へ。

ポイント

材料を入れたら弱火にかけたフライパンの中で調理する。

提供最適温度：68℃