鮮 SEN

金印 季刊誌

Seasonal Reports from Kinjirushi

FOR SPRING 2016／Vol.5

KINJIRUSHI SALES CO., LTD.
OVERSEAS SALES DEPARTMENT

8th of October 2015

All Rights Reserved by KINJIRUSHI

おしながき

MENU

前菜／APPETIZER　　P.4～

P4. 北海道　オホーツク工場
Hokkaido – Kinjirushi Okhotsk Factory
P5. 北海道　西洋わさび農地
Hokkaido – Horseradish Farm
P6. 金印オリジナル西洋わさび
Horseradish – Kinjirushi Original
P7. オホーツク工場の商品
Okhotsk Factory Products
P8. 安心安全の取組み
Safety and Stability Standard

お食事メニュー／FOOD and BEVERAGE　　P.10～

P10. ちらし寿司　春の香りを添えて
Chirashi with a Taste of the Spring Special
P11. 手長海老のガタイフ揚げ　レホールのクリームピューレと共に
Fried Kunafah Shrimp Served with Horseradish Cream Puree
P12. 蛍烏賊　わさびと生姜の香り
Firefly Squid Served with Kizami Wasabi and Ginger
P13. ツナとチーズのフリット　わさびソイソースを添えて
Tuna and Cheese Fritter Served with Soy Milk Sauce and Wasabi
P14. 鯖の棒ずし　花わさびとおぼろ昆布巻き
Mackerel Bo-Zushi Wrapped with Shredded Kelp with Hana-Wasabi

All Rights Reserved by KINJIRUSHI

おしながき

MENU

お食事メニュー／FOOD and BEVERAGE　　P.10～

P15.　ひらめ涙ロール　わさびパン粉の包み
Fried Flounder Roll Stuffed with Wasabi

P16.　初鰹の炙りたたき　山わさびと生姜の風味
Seared Spring Bonito with Horseradish and Ginger

P17.　菜の花と花わさびの柚子ひたし
Boiled Rapeseed Blossom and Hana-Wasabi with Yuzu

P18.　アスパラガスと花わさびのフラン
Flan of Asparagus and Hana-Wasabi

P19.　筍の団子揚げ　本わさびを添えて
Fried Bamboo Sprout Ball with Hon-Wasabi

P20.　真鯛のソテー　レホールとボルドーで仕上げた２色のソースで
Sauteed Red Seabream with Raifort and Bordeaux Wine Sauce

P21.　ラムの桜の葉の包み焼き　桜マスタードソース
Grilled Lamb Wrapped with Sakura Leaf and Mustard Sauce

P22 - P27.　メニューレシピ
Recipe for each dish

All Rights Reserved by KINJIRUSHI

北海道　金印オホーツク工場

Hokkaido - Kinjirushi Okhotsk Factory

金印の基幹工場は、オホーツク海のほとり、北海道網走市にあります。
Kinjirushi's key factory is located in Abashiri-city, Hokkaido, near to Okhotsk Sea.

西洋わさび産地から
とれたて鮮度で工場へ直送！
Fresh & direct deliver
from the farm to Kinjirushi factory!

金印オホーツク工場
Kinjirushi Okhotsk Factory

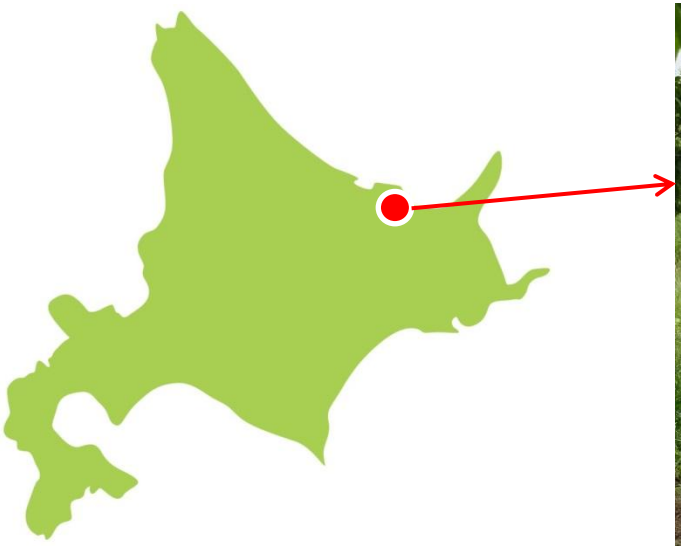
【主な製造品目 / Major Products】
・生おろしわさび / Grated Wasabi
・きざみわさび / Kizami Wasabi
・レホール / Raifort

All Rights Reserved by KINJIRUSHI

北海道　西洋わさび農地

Hokkaido - Horseradish Farm

雄大な自然の広がる北海道の土地で、西洋わさびは大切に育てられます。
Horseradish is nurtured in magnificent nature in Hokkaido.



＜広大な西洋わさび畑 / Horseradish farm＞
西洋わさびは植付けから収穫までに約2年を要します。
Horseradish takes 2 years to be harvested.

一株一株が大きく順調に育っています。
Horseradish grows day by day.

金印オホーツク工場の近く、
能取岬の風景。
自然豊かな環境です。
Scenery from “Notoro-Cape”,
near to Kinjirushi factory.

国産西洋わさびの約96%は
金印が使用しています。
96% of horseradish harvested
in Japan belongs to Kinjirushi.

2006年 農林水産省調べ
(総収穫量 約2,358t)
Agricultural dep. report in 2006
(Annual corp: 2,358t)

All Rights Reserved by KINJIRUSHI

金印オリジナル西洋わさび

Horseradish - Kinjirushi Original

金印は、本わさびをより引き立てるため、西洋わさびの研究開発をしてきました。
Kinjirushi has developped an original horseradish in order to bring out *hon-wasabi* better.

＜金印開発系統「白宝®」と、北海道自生の在来種の比較写真＞
Comparison between Kinjirushi's "HAKUHO" and the traditional horseradish

- 大きく白く Bigger & Whiter
- 大根臭が少なく Less radish-y smell
- 病気に強い Disease resistant

優良個体の選定
Repeated sorting for best quality

ウイルスフリーの苗培養
Virus-free seedling

植えつけ、育成
Plant & Cultivate

収穫
Harvest

All Rights Reserved by KINJIRUSHI

オホーツク工場の製品

Okhotsk Factory Products

金印西洋わさび「白宝®」を使用した商品は世界でご愛用いただいています。
Kinjirushi products with “HAKUHO” horseradish is used in Japan and foreign countries.

生おろしわさび（冷凍タイプ） Grated Wasabi – Frozen Type

Blended of *hon-wasabi* and horseradish

RO-1 : 200gx30
BBD : 360days

R-1 : 200gx30
BBD : 360days

生おろしわさび（冷蔵タイプ） Grated Wasabi – Chilled Type

Blend of *hon-wasabi* and horseradidh

RCD-800 : 800gx12
BBD : 180days

RV-750 : 750gx16
BBD : 180days

Product of HOKKAIDO

レホール / 山わさび Grated Horseradish

Pure horseradish / Processed horseradish with soy sauce

L-1 : 100gx60
BBD : 360days

SY-100 : 100gx80
BBD : 360days

きざみわさび Kizami Wasabi

Blend of chopped stem of *hon-wasabi* and horseradish

YKD-250 : 250gx20
BBD : 360days

YKD-100 : 100gx80
BBD : 360days

All Rights Reserved by KINJIRUSHI

安心安全の仕組み作り

Safety and Stability Standard

厳重なチェック体制のもと、安心安全なわさびが作られています。
Kinjirushi products are strictly managed for food safety.

金印工場はISO9001、HACCP認証工場です。
（オホーツク工場、名古屋工場、静岡工場）
Kinjirushi factories are ISO 9001 and HACCP certified.
(Okhotsk Factory, Nagoya Factory, Shizuoka Factory)

生産時の厳重なチェック体制 （一例 ※商品によりエ程が異なります。）
Strict safety net on production (Example; manufacturing process differs on each product.)

原料前処理工程 Grating	目視選別 Visual check	X線検知器 X-ray ditector		
撹拌工程 Mixing	異物除去フィルター Foreign body filter	すりおろし原料検品 Visual Check		
充填・箱詰め工程 Filling and Packing	金属探知機 Metal detector	目視検品 Visual check	重量チェック Weight checker	X線検知器 X-ray detector
生産後 Before Delivery	製造ラインチェック Line check	官能検査 Sensory inspection	一般細菌検査 Bacteria test	

トレーサビリティーシステム / Traceability System

工場内の原材料は、個別情報を記録
Each material is managed with detailed information.

出荷商品はロット番号を記録
Lot number recorded for each batch.

生産履歴情報をコンピュータ管理
Each material and production are recorded on tracking system.

All Rights Reserved by KINJIRUSHI

ちらし寿司　春の香りを添えて
Chirashi with a Taste of the Spring Special

具材たっぷりの贅沢で華やかなちらし寿司は春のお祝いシーンにぴったりです。
花わさび、きざみゆずをトッピングし、香りを添えました。

Use plenty of ingredients including hana-wasabi and kizami wasabi as toppings. This is ideal for the spring festival season.

当メニューの使用商品
Item in use on this menu

All Rights Reserved by KINJIRUSHI

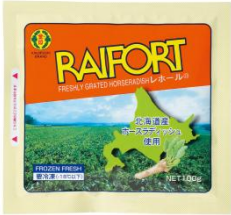
手長海老のガタイフ揚げ　レホールのクリームピューレと共に
Fried Kunafah Shrimp Served with Horseradish Cream Puree

海老のすり身を麺状の衣で包んで揚げた洋風海老しんじょうです。
レホールをプラスし、ほんのりと辛みを感じる軽めのホワイトソースが、アクセントになります。

Wrap *surimi* shrimp with kunafah and fry.

Adding the spice of the horseradish sauce will give a perfect accent to the cuisine.

当メニューの使用商品
Item in use on this menu



All Rights Reserved by KINJIRUSHI

蛍烏賊　わさびと生姜の香り
Firefly Squid Served with Kizami Wasabi and Ginger

旬のほたるいかをしょうがでマリネした洋風な一品です。
トッピングのきざみわさびの食感がアクセントになっています。

Marinated firefly squid with ginger served with kizami wasabi.

当メニューの使用商品
Item in use on this menu

All Rights Reserved by KINJIRUSHI

ツナとチーズのフリット　わさびソイソースを添えて
Tuna and Cheese Fritter Served with Soy Milk Sauce and Wasabi

まぐろをチーズ入りフリット衣で揚げました。
豆乳を使用したヘルシーなソースにわさびをプラスし、さっぱりとした味わいに仕上げました。

Tuna and cheese fritter served with healthy soya milk sauce and wasabi.

当メニューの使用商品
Item in use on this menu

All Rights Reserved by KINJIRUSHI

鯖の棒寿司　花わさびとおぼろ昆布巻き
Mackerel Bo-Zushi Wrapped with Shredded Kelp with Hana-Wasabi

定番の鯖棒ずしのシャリにきざみわさびを加え、花わさびとおぼろ昆布で華やかにトッピングしました。
わさび香る、さわやかな鯖棒ずしです。

Bo-Zushi mixed kizami wasabi and rice with thinly sliced kelp and hana-wasabi.

**Bo-Zushi*: Rod-shaped pressed sushi.

当メニューの使用商品
Item in use on this menu

All Rights Reserved by KINJIRUSHI

ひらめの涙ロール　わさびパン粉の包み
Fried Flounder Roll Stuffed with Wasabi

たっぷりの刻みわさびをひらめでくるみます。涙が出るほど、ぴりりとした辛みがやみつきに。きざみわさび入りパン粉が香ばしい一品です。

Flounder fillet stuffed with kizami wasabi, coated in bread crumb and fried. The aroma of fried bread crumb is perfectly complemented by the spiciness of the wasabi.
You cannot get enough of it!

当メニューの使用商品
Item in use on this menu

All Rights Reserved by KINJIRUSHI

初鰹の炙りたたき　山わさびと生姜の風味
Seared Spring Bonito with Horseradish and Ginger

あっさりとした初鰹のたたきは、
たっぷりの薬味でパンチを効かせます。
おろししょうがも合わせてどうぞ。

Wasabi seasonings enriched the Spring bonito. It is also great with ginger.

当メニューの使用商品
Item in use on this menu

All Rights Reserved by KINJIRUSHI

菜の花と花わさびの柚子ひたし
Boiled Rapeseed Blossom and Hana-Wasabi with Yuzu

菜の花を花わさびで和えた春の小鉢料理。
酒の肴にもぴったりです。
きざみゆずを添えて爽やかな香りと彩りあふれる一品に。

New small dish of spring rapeseed blossom and hana-wasabi. It makes a perfect “sake-mariage”. Yuzu gives it a graceful flavor.

当メニューの使用商品
Item in use on this menu

All Rights Reserved by KINJIRUSHI

たけのこ団子揚げ　本わさびを添えて
Fried Bamboo Sprout Ball with Hon-Wasabi

たけのこのすりおろしとみじん切りの二つの食感が楽しめる、モチモチ新食感のたけのこ揚げ団子です。
わさびのさわやかな香りも春らしい一品です。

The grated and chopped bamboo sprout harmonize into one. Garnishing wasabi helps to be the one and only. The sense of spring comes from fresh aroma of wasabi.

当メニューの使用商品
Item in use on this menu

All Rights Reserved by KINJIRUSHI

アスパラガスと花わさびのフラン
Flan of Asparagus and Hana-Wasabi

春ならではの食材、アスパラガスをアレンジします。
クリーム仕立てのムースに花わさびをトッピングし、本格フレンチ仕立てに。

Arranging spring vegetable, asparagus as appetizers. Cream taloring mousse with hana-wasabi looks like an authentic French dish.

当メニューの使用商品
Item in use on this menu

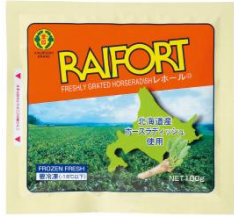
All Rights Reserved by KINJIRUSHI

真鯛のソテー　レホールとボルドーで仕上げた2色のソースで
Sauteed Red Seabream with Raifort and Bordeaux Wine Sauce

真鯛のシンプルなソテーに、レホールを加えたソースと赤ワインソースを合わせました。レホールを効かせた春キャベツの付け合わせも添えています。

Sauteed red seabream and red wine sauce with raifort (horseradish), served with spring cabbage mixed with raifort.

当メニューの使用商品
Item in use on this menu



All Rights Reserved by KINJIRUSHI

ラムの桜の葉の包み焼き　桜マスタードソース
Grilled Lamb Wrapped with Sakura Leaf and Mustard Sauce

羊肉を桜の葉の塩漬けで包焼きしました。ふんわりと感じる桜の香りと、酸味のあるポーシェマスタードで、肉料理をさっぱりと楽しみます。

Grilled lamb wrapped with marinated *sakura* leaf with salt. Enjoy meat dish more with aroma of *sakura* and sourness of sprouting mustard.

当メニューの使用商品
Item in use on this menu

All Rights Reserved by KINJIRUSHI

ちらし寿司　春の香りを添えて
Chirashi with a Taste of the Spring Special

材料

ごはん	600g
金印きざみゆず	小さじ1
いり胡麻	小さじ1
しいたけ甘煮	30g
具材	
┌ とびこ	大さじ1
│ 桜鯛	50g
│ 煮穴子	50g
│ 金印 花わさび	20g
│ 薄焼き卵	卵1個分
│ すしおぼろ	小さじ1
└ 金印きざみゆず	適量

作り方

1. ごはんに、金印きざみゆず、いり胡麻、しいたけ甘煮を混ぜ込む。
2. お重にごはんを盛り、上に具材を彩りよく飾り、金印花わさび、金印きざみゆずを散らす。

※2～3人前になります。

INGREDIENTS

Rice	600g
Kizami yuzu	1 tsp
Roasted sesame seeds	1 tsp
"*Shiitake* mushrooms cooked in sweet soy sauce"	30g
Ingredients	
┌ *Tobiko*	1 tbsp
│ Red snapper	50g
│ Cooked *Anago*	50g
│ **Hana-wasabi**	20g
│ thick omlette(sliced)	1 egg
│ *sushi oboro*	1 tsp
└ **Kizami yuzu**	

HOW TO COOK

1. Mix rice with kizami yuzu, sesame seeds and *shiitake* mushrooms.
2. Serve in a *Jubako* (laden container). Sprinkle some hana-wasabi and yuzu.

※Serving for two to three people.

手長海老のガタイフ揚げ
Fried Kunafah Shrimp Served with Horseradish Cream Puree

材料

手長海老	80g
塩胡椒	適量
卵	10g
薄力粉	適量
カダイフ	30g
金印レホール	30g
ベシャメルソース	60g
塩胡椒	適量
アスパラガス	2本

作り方

1. 手長海老をミンチにし、塩胡椒で味付、溶き卵を加え薄力粉をまぶし解凍したカダイフを巻く。
2. フライヤーで1をカリッと揚げる。
3. ベシャメルソースを湯煎で温め、金印レホールを加えよく混ぜる。塩胡椒で調味する。
4. アスパラガスは皮を剥き、茹でる。
5. お皿に3を盛り、揚げた1と茹でた4をのせ完成。

INGREDIENTS

Shrimp	80g
Salt & pepper	
Egg	10g
Flour	
Kunafah	30g
Raifort (horseradish)	30g
White sauce	60g
Salt & pepper	
Asparagus	2 pcs

HOW TO COOK

1. Mince shrimps and add salt and pepper. Dip in the eggs and flour and wrap with kunafah.
2. Fry 1 until it turns brown.
3. Mix the white sauce with horseradish and add some salt and pepper.
4. Peel the skin of asparagus and boil.
5. Place fried kunafah shrimp and asparagus on the sauce to serve.

All Rights Reserved by KINJIRUSHI

蛍烏賊　わさびと生姜の香り
Firefly Squid
Served with Kizami Wasabi and Ginger

材料

ほたるいか	50g
合わせ調味料	
金印おろししょうが	2g
オリーブオイル	小さじ1
塩	少々
ワインビネガー	大さじ1/5強
砂糖	小さじ1/2弱
金印きざみわさび	2.5g

作り方

1. ほたるいかを軽く塩茹でにする。
2. 合わせ調味料をすべて混ぜ、ほたるいかを和える。仕上げに金印きざみわさびを添える。

INGREDIENTS

Firefly squid	50g
For sauce	
Grated ginger	2g
Olive oil	1 tsp
Salt	A pinch
Wine vinegar	1/5 tbsp
Sugar	1/2 tsp
Kizami wasabi	2.5g

HOW TO COOK

1. Boil firefly squid with a pinch of salt.
2. Thoroughly mix together the sauce with the boiled firefly squid.
3. Serve with kizami wasabi.

ツナとチーズのフリット
わさびソイソースを添えて
Tuna and Cheese Flitter
Served with Soy Milk Sauce and Wasabi

材料

まぐろ		60g
塩胡椒		適量
A	薄力粉	15g
	片栗粉	3g
	ベーキングパウダー	1g
	水	大さじ1
	サラダ油	小さじ1/2
	パルミジャーノチーズ	小さじ1/2
金印おろし本わさび		大さじ1
無調整豆乳		1/4カップ
オリーブオイル		1/4カップ
酢		大さじ2
塩胡椒		適量

作り方

1. Aの材料を混ぜ合わせる。
2. まぐろを一口大にカットし塩胡椒する。1の衣をつけ、フライヤーで揚げる。
3. ボウルに無調整豆乳と塩胡椒を入れよく混ぜ合わせ、少量ずつオリーブオイルを入れ撹拌する。酢を加え、更に混ぜ、最後に金印おろし本わさびを加える。
4. 皿に2を盛り、3を添える。

INGREDIENTS

Tuna		60g
Salt & pepper		
A	Flour	15g
	Starch	3g
	Baking powder	1g
	Water	1 tbsp
	Salad oil	1/2 tsp
	Parmesan cheese	1/2 tsp
Grated wasabi		1 tbsp
Soy milk		1/4 cup
Olive oil		1/4 cup
Vinegar		2 tbsp
Salt & pepper		

HOW TO COOK

1. Thoroughly mix together all of the “A“ ingredients.
2. Thinly cut the tuna and add some salt and pepper and add the “A” ingredients and fry.
3. Add soy milk and salt and pepper in a bowl and mix well. Add some olive oil, vinegar and grated wasabi.
4. Serve with sauce.

All Rights Reserved by KINJIRUSHI

鯖の棒寿司　花わさびとおぼろ昆布巻き
Mackerel *Bo-zushi* Wrapped with Shredded Kelp with Hana-Wasabi

材料

寿し飯	
ごはん	600g
酢	1/2カップ
砂糖	大さじ2
塩	小さじ1/2
金印きざみわさび	10g
しめさば	200g
金印花わさび	10g
おぼろ昆布	6g

作り方

1. ごはんに酢、砂糖、塩を合わせ、寿し飯を作り、金印きざみわさびを混ぜ合わせる。
2. 型に金印花わさび、おぼろ昆布をしき、しめさばと1の寿し飯を入れ、強めに押す。
3. 重石をのせ5分程置き完成。カットして提供する。

※2～3人前になります。

INGREDIENTS

Sushi Rice	
Rice	600g
Vinegar	1/2 cup
Sugar	2 tbsp
Salt	1/2 tsp
Kizmai wasabi	10g
Vinegared mackerel	200g
Hana-wasabi	10g
Shredded kelp	6g

HOW TO COOK

1. Add vinegar , sugar and salt to make sushi rice. Add some kizami wasabi.
2. Place hana-wasabi and shredded kelp in a container. Add vinegared mackerel and sushi rice. Firmly press it.
3. Leave a weight on the pressed container for 5 minutes. Cut to serve.

※Servings for two to three people.

ひらめの涙ロール　わさびパン粉の包み
Fried Flounder Roll Stuffed with Wasabi

材料

平目フィレ	80g
パン粉	30g
金印きざみわさび	大さじ1
オリーブオイル	大さじ2
パルミジャーノチーズ	大さじ1
無塩バター	適量
トマトソース	60g

作り方

1. ボウルにパン粉、金印きざみわさび、オリーブオイル、パルミジャーノチーズを入れよく混ぜる。
2. 平目のフィレで1をくるくると巻く。周りにも軽くパン粉を振りオリーブオイルを回しかける。
3. フライパンに無塩バターに入れ、2を焼く。
4. 温めたトマトソースを皿に盛り、その上に3をのせる。

INGREDIENTS

Flounder fillet	80g
Bread crumbs	30g
Kizmai wasabi	1 tbsp
Olive oil	2 tbsp
Parmesan cheese	1 tbsp
Butter (no salt)	
Tomato sauce	60g

HOW TO COOK

1. Thoroughly mix together all of bread crumbs, kizami wasabi, olive oil, and parmesan cheese.
2. Wrap the ingredients with flounder fillet and cover it with bread crumbs. Sprinkle some olive oil.
3. Fry the rolled flounder with butter.
4. Heat the tomato sauce. Place the flounder on the sauce to serve.

All Rights Reserved by KINJIRUSHI

初鰹の炙りたたき　山わさびと生姜の風味
Seared Spring Bonito with Horseradish and Ginger

材料

初鰹	250g
玉葱	中1/2個
小葱	大さじ1と1/2
青じそ	2枚
金印山わさび	小さじ2
金印しょうが	大さじ1
醤油、ポン酢など	適量

作り方

1. 初鰹のサクをバーナー等で炙る。
2. 玉葱はスライスし水にさらす。
   小葱は小口切りにする。
3. 皿に玉葱、青じそを盛り、その上にカットした初鰹をのせる。
   小葱を散らし、金印山わさび、金印しょうがを添える。

※2～3人前になります。

INGREDIENTS

Bonito	250g
Onion	1/2
Spring onion	1 + 1/2 tbsp
Aojiso (strips)	2 pcs
Yama-wasabi	2 tsp
Grated Ginger	1 tbsp
Soy sauce	
Ponzu sauce etc	

HOW TO COOK

1. Sear bonito with a burner.
2. Put sliced onion into water. Thinly chop spring onion.
3. Serve cut bonito on onions and *aojiso* on the dish. Sprinkle spring onion, yama-wasabi and ginger to serve.

※Serving for two to three people.

菜の花と花わさびの柚子ひたし
Boiled Rapeseed Blossom and Hana-Wasabi with Yuzu

材料

菜の花	60g
白だし	小さじ1/2
水	小さじ1/2
金印花わさび	10g
金印きざみゆず	適量

作り方

1. 菜の花を茹で、食べやすい大きさにカットする。
2. 白だしと水を混ぜ合わせる。
3. ボウルに1と2、金印花わさび、金印きざみゆずを入れ良く和える。
4. 器に盛り完成。

INGREDIENTS

Rapeseed blossom	60g
Shiro-dashi (White broth)	1/2 tsp
Water	1/2 tsp
Hana-wasabi	10g
Kizami yuzu	

HOW TO COOK

1. Boil and cut rapeseed blossom.
2. Mix *shiro-dashi* and water.
3. Put 1 and 2 into a bowl. Mix with hana-wasabi and yuzu.
4. Serve with a small cup.

All Rights Reserved by KINJIRUSHI

たけのこ団子揚げ　本わさびを添えて
Fried Bamboo Sprout Ball with Hon-Wasabi

材料

ゆでたけのこ	
・すりおろし	60g
・みじん切り	15g
卵	1/2個
塩	少々
片栗粉	小さじ1
砂糖	少々
むきえび	10g
揚げ油(揚げ用)	適量
片栗粉	大さじ1強
金印おろし本わさび	適量
塩	適量

作り方

1. ゆでたけのこの根元部分をすりおろし、穂先はみじん切りにする。
むきえびは粗みじん切りにする。

2. 1に溶き卵、塩、片栗粉、砂糖を加え、よく混ぜる。4等分にして丸め、片栗粉をたっぷりまぶす。

3. 中高温に熱した油で、じっくりときれいな色がつくまでカラッと揚げる。

4. 金印おろし本わさびを添えていただく。お好みで塩を添える。

INGREDIENTS

Boiled bamboo sprout	
・Grated	60g
・Chopped	15g
Egg	1/2
Salt	
Potato starch	1tsp
Sugar	
Boiled shrimp	10g
Frying oil	
Potato starch	1tbsp
Grated wasabi	
Salt	

HOW TO COOK

1. Grate root of boiled bamboo sprout. Mince the top of bamboo sprout. Mince boiled shrimp.

2. Mix 1, salt, potato starch, and sugar. Shape four balls, cover it with potato starch.

3. Fry bamboo balls with middle-heated oil until it turns into brown.

4. Serve with wasabi. Sprinkle salt if desired.

アスパラガスと花わさびのフラン
Flan of Asparagus and Hana-Wasabi

材料

アスパラガス	30g(1～1.5本)
卵	1/2個
生クリーム	大さじ2
牛乳	大さじ2
塩	適量
胡椒	適量
フォン	大さじ1
金印花わさび	約10g
いくら	5g

作り方

1. アスパラガスを茹で、生クリーム、牛乳と一緒にミキサーに入れ、ピューレにする。一旦濾す。

2. 1に溶き卵、フォン、金印花わさびを加え塩、胡椒で調味する。

3. スチームコンベクションオーブンをスチームモード80℃20分にセットし加熱する。(もしくは蒸し器で蒸す)

4. いくらを添え提供する。

INGREDIENTS

Asparagus	30g(1-1.5 pcs)
egg	1/2
Fresh cream	2 tbsp
milk	2 tbsp
salt	
Pepper	
Fond	1 tbsp
Hana-Wasabi	10g
Salmon roe	5g

HOW TO COOK

1. Strain boiled asparagus after mixing with fresh cream and milk by blender.

2. Add egg, fond and hana-wasabi to 1. Add salt and pepper.

3. Steam at 80 degree for 20mins.

4. Serve with salmon roe on top.

All Rights Reserved by KINJIRUSHI

真鯛のソテー
レホールとボルドーで仕上げた2色のソースで
Sauteed Red Seabream with Raifort and Bordeaux Wine Sauce

材料

真鯛	80g
無塩バター	適量
春キャベツ	30g
生クリーム	10g
金印レホール	10g
赤ワイン	1/4カップ
エシャロット	1/2個
フォン	1/2カップ
生クリーム	大さじ1
金印レホール	大さじ1
塩胡椒など	適量

作り方

1. 春キャベツを2㎝角程度にカットし、鍋に無塩バターを加え春キャベツを蒸し焼きにする。柔らかくなったら生クリーム、金印レホールを加え塩胡椒で味を調える。
2. 真鯛に塩胡椒し、無塩バターで焼く。
3. エシャロットをみじん切りにし、鍋に入れ赤ワインと一緒に煮詰める。フォンを加え半量位までゆっくり煮詰めたら濾す。
4. 生クリームを軽く温め、金印レホールを加える。
5. お皿に1を盛り、その上に2を乗せる。3と4のソースを飾り完成。

INGREDIENTS

Red seabream	80g
Butter (no salt)	
Spring cabbage	30g
Fresh cream	10g
Raifort	10g
Red wine	1/4 cup
Shallot	1/2
Fond	1/2 cup
Fresh cream	1 tbsp
Raifort	1 tbsp
Salt & pepper, etc.	

HOW TO COOK

1. Cut spring cabbage into 2cm. Roast until it becomes wilted. Add fresh cream and raifort. Season with salt and pepper.
2. Sprinkle seabream with salt and pepper. Grill it with butter.
3. Simmer chopped shallot with red wine. Add fond, simmer till half volume. Strain it.
4. Lightly heat fresh cream, add raifort.
5. Place the 2 on the 1. Serve with the 3 and 4 sauces.

ラムの桜の葉の包み焼き
桜マスタードソース
Grilled Lamb Wrapped with Sakura Leaf and Mustard Sauce

材料

ラムチョップ	2～3本
澄ましバター	適量
桜の葉	6枚
山菜（わらび、タラの芽など）	計30g
無塩バター	適量
塩胡椒	適量
ミルポワ	50g程度
フォンドヴォー	100g
金印ポーシェマスタード	30g
桜の塩漬け	適量

作り方

1. ラムチョップに澄ましバターを塗り、桜の葉を張り付ける。
2. フライパンに澄ましバターを入れ、1を両面焼く。
3. フライパンに無塩バターに入れ、下処理をした山菜類を焼き、塩胡椒で調味する。
4. 2の焼き汁にミルポワを加え炒め、透き通ってきたらフォンドボーを加え煮詰める。一旦濾し、金印ポーシェマスタードを加える。
5. 2、3、4を皿に盛り、仕上げに塩抜きした桜の花を飾る。

INGREDIENTS

Lamb chop	2-3 pcs
Clarified butter	
Sakura leaf	6 pcs
Edible wild plant (Bracken, Fatsia sprouts, etc)	Total 30g
Butter (no salt)	
Salt and pepper	
Mirepoix	50g
Fond de veau	100g
Sprouting Mustard	30g
Salted sakura leaf	

HOW TO COOK

1. Coat lamb with clarified butter. Wrap with sakura leaf.
2. Grill both sides of the 1 with butter.
3. Grill prepared edible wild plants with butter. Season with salt pepper.
4. Stir mirepoix with sauce of the 2. After it becomes transparent, add fond de veau to simmer. Strain and add sprouting mustard.
5. Serve the 2,3 and 4 with desalted sakura leaf.

All Rights Reserved by KINJIRUSHI

The WASABI Company.
金印わさび
KINJIRUSHI CO.,LTD.
KINJIRUSHI
BRAND

Taste WASABI. Taste Japan.

金印の歴史は、わさび発展の歴史でした。

The over 85-year history of KINJIRUSHI is the history of WASABI.

金印は、業界の発展に貢献して参りました。
KINJIRUSHI is the Legend of Wasabi History.

1929　前身である「小林商店」が名古屋にて創業
"Kobayashi Shoten", former Kinjirushi, established in Nagoya city.

1969　業界初のからし粉を混合しない純粋品
「金印粉わさび」 を発売
Introduced the industry's first "Pure Kona Wasabi" which does not contain mustard extract.

純粋品「金印粉わさび」
"Kinjirushi Pure Kona Wasabi"

1971　業界初の
「金印ねりわさび」 小袋発売
Introduced the industry's first "Prepared Wasabi in Sachet"

「金印ねりわさび」小袋
"Kinjirushi Prepared wasabi" Wasabi sachet

1973　業界初の生タイプ 「金印生すりわさび」、「金印生おろしわさび」 発売
Introduced the industry's first "Grated Wasabi"

「金印生すりわさび」
"Kinjirushi Pure Grated Wasabi"

「金印生おろしわさび」
"Kinjirushi Grated Wasabi"

2001　「金印きざみわさび」発売
Introduced "Kizami Wasabi"

金印「きざみわさび」
"Kinjirushi Kizami Wasabi"

金印は、環境活動にも取り組んでいます。
KINJIRUSHI seeks for environmentally-friendly agriculture.

循環型農業サイクルイメージ
Image of "Recycling Farm" Composting System

All Rights Reserved by KINJIRUSHI

©KINJIRUSHI

KINJIRUSHI BRAND

金印

TOKYO OVERSEAS SALES DEPT. OFFICE
8F GEO Hacchobori Bldg, 3-19-9 Hacchobori,
Chuo-ku, Tokyo, 104-0032, Japan
+81 (0) 3 3523 4703
foreign@kinjirushi.co.jp

UK OFFICE
Unit 8, e-space South Business Centre
26 St Thomas Place, Ely, Cambridgeshire CB7 4EX, UK
+44 (0) 1353 644 023
n7p5a7z@kinjirushi.co.jp

GERMANY OFFICE
Bettina Str. 30, 60325 Frankfurt Main, Germany
+49 (0) 69 9746 1268
8e3cxcu@kinjirushi.co.jp

KINJIRUSHI URL
http://www.kinjirushi.co.jp/
http://www.kinjirushi.co.jp/english/

日本国内向け・金印通販サイト
http://shop.kinjirushi.co.jp/

本誌に関わるいかなる訴訟、損害または問題において、弊社は一切の責任を負いかねます。
Kinjirushi assumes no responsibility whatever for any damage, trouble or loss resulting from the use of this booklet.

All Rights Reserved by KINJIRUSHI