



金印グループ広報誌  
「ヘルシーライフマガジン」

# スルフィー プレス

52号

伝えたい  
本物の  
美味しさを

職人がこだわる味の創造

～銀座 鮨青木～ 1

家庭にも、ホンモノの美味しさを。

本当のわさびなら、

本当の味わいが楽しめます。

旬薬味「おろし本わさび」 4

家族で乾燥肌対策

みんなの肌にやさしい

この冬のデイリーケア。

サンスルフィー美要®化粧品 5

健康・美容わさびレシピ 7

金印グループ 経営理念。  
天恩地恩人恩に謝し  
食品を通じて  
人類の健康づくりと  
世界の食文化の向上に  
貢献しよう



独自の発想で生まれる  
一品料理は、  
素材へ真摯に向き合う  
青木氏の姿勢そのもの。

素材の持ち味を存分に引き出す青木氏の姿勢を感じる逸品が、冷凍した本わさびを使った一品料理です。鮨の赤身と中トロの短冊にマイナス60℃で芯まで硬く凍らせた特上の本わさびを贅沢に下ろし、ふんわりと雪のように添えた品。煮きりを使つた一品料理です。鮨の赤身と中トロでそのままいただきます。

細かくすりおろされた冷たい本わさびが、すぐに口の中で溶け出すと際立つて清々しく、甘い香りが気に広がります。その後にショウ油の隠し味があるため、まずは、スープでそのままいただきます。

二口目は、ショウ油を少し足し混ぜ合わせて、海苔巻でいただきます。

が濃厚な香味で、鮨の旨味を更に引き立てます。混ぜ合わせたことで、鮨（中トロ）の脂になじみ、辛みはまろやかです。凍らせた本わさびは、鮨皮おろしではなくチーズを削る際などで使われるマイクロブレイン社のおろし器を使用。香りが引き立ち、本わさびの辛みが口当たり良く感じるのは適度な下ろしの細かさ故。



雲丹の鰯巻 下仁田ねぎしょう油

鮮度が高く味わいが際立つウニを鰯でひと巻きした華やかな逸品。

特製の「下仁田ねぎしょう油たれ」は、野菜の旨味で素材を引き立てます。熱を加える調理で特有の風味と甘みができる下仁田ねぎをソースのように仕立てた一品は、青木氏の創造性に触れる瞬間です。一品料理はお客様好みや旬の素材を照らし合わせて、豊富な経験と知識をいかしたインスピレーションから生まれることもしばしば。



世界で培つた卓見を  
味で表現する。



素材を知り尽くした手法が  
「鮨&本わさび」の王道の味わいをさらに際立てる。

彩り豊かにすりおろした本わさびと鮨のコントラストが美しい。本鮨の旨味を引き立て、口の中で際立つ本わさび本来の香りは、非常にフレッシュ。冷凍した本わさびをすりおろすことで揮発性の高いわさび特有の清々しい香りが保持され、口の中に入れた一瞬に広がります。また、上質な中トロの脂が辛みと合わさり、香りを楽しんだ後に広がる辛みは非常にマイルド。

# 本物の美味しさを伝えたい 職人がこだわる味の創造

～銀座 鮨青木～



青木 利勝

『銀座 鮨青木』の二代目店主。銀座で名人と謳われた父のもとで育ち、日本体育大学を卒業後はアメリカで遊学。帰国後、京橋の名店「与志乃」で修行した後、父のもとで腕を磨く。彼が握る寿司は端正な趣きと人を思う温かみが同居する。



銀座の寿司といえば、  
日本が世界に誇る和食のなかでも、  
最高級と評価される食文化。

訪れる人は、  
食材へのこだわりや店の風格はもちろんのこと、  
目にも、食感にも楽しませてくれる逸材を期待します。

そこで、今回は名店がひしめく銀座の中で  
メディアでも注目される『銀座 鮨青木』を取材。  
目の前で握られる逸品は、江戸前寿司の伝統と格式を漂わせ、  
新たな和食の可能性を期待させる  
豊かな創造性を感じざるを得ませんでした。



旬薬味「おろし本わさび」も  
冷凍本わさびを使っています。  
『銀座 鮨青木』の店主・青木氏の冷凍した本わさびを使い、本わさびの香りを  
際立たせる工夫は、「揮発性高い香りや辛み」を閉じ込めている金印 旬薬味  
「おろし本わさび」の科学的な製法や発想と同様です。  
金印独自の「マイナス196℃超低温すりおろし製法」は、本わさびの爽やかな香  
りや辛みを逃さないように、本わさびを凍結してすり下ろし、そのままパック。  
冷凍でご家庭までお届けしています。  
名店のこだわりをぜひ家庭でも。旬薬味「おろし本わさび」で本物の味をお  
楽しみください。



### 国内原料にこだわった冷凍「旬薬味」シリーズ

<b>旬薬味</b>	<b>「おろし本わさび」</b> ■5g×20個 1,850円(税込)	<b>「生おろししょうが」</b> ■5g×30個 820円(税込)	<b>「きざみわさび」</b> ■250g 980円(税込)	<b>「山わさび」</b> ■100g 720円(税込)	<b>「わさび漬」</b> ■85g 970円(税込)
------------	---	--	--------------------------------------	------------------------------------	-----------------------------------

お申し込みはどちら（お電話・FAX・おハガキ・WEB・スマートフォンでご注文いただけます）

お電話  
通話無料  
**0120-39-1234**

FAX **0120-31-2052**

WEB <http://shop.kinjirushi.co.jp/>

本当のわさびなら、  
本当の味わいが  
楽しめます。

家庭にも、ホンモノの美味しさを。

「マイナス196℃超低温すりおろし製法」でつくる  
旬薬味「おろし本わさび」

### 薬味の違いで楽しむ白子の握り二種。

濃厚な味わいの白子の握りは薬味との相性も大切。焼き白子はもみじおろしで、軽く湯通した白子には本わさびを添えて。江戸前寿司ならではの煮きりしょう油でいただきます。

白子の握り二種 もみじとわさび添え



### 本鮓握り三種



### 赤身、中トロ、トロの自慢の赤身三種。

旨みののった冬期、ぜひ食べ比べていただきたい鮓三種。鮓は江戸前寿司の命とも言われ、どれだけ良い鮓を使っているかがその店の「格」となるとも言われます。

毎日、数件の卸業者をまわり、その中で最高の素材を見つけます。

## 江戸前の伝統と心意気を伝える 『銀座 鮨青木』の真髄

### 光りものは、これからが最も美味しい時期。

左から、こはだ、さより、鰆。「塩や酢で締める」といった技法が楽しめる光りもの。江戸前寿司の中でも、色合いを出すのが難しいと言われるこはだは青と銀の輝きを放つ。食感や味わいを深めるために施した包丁さばきも必見です。

光もの握り三種



### 煮物の握り三種



### 江戸前の仕事が光る煮物をぜひ。

左から、タコ、はまぐり、穴子。素材が新鮮なうちに旨味を凝縮させる江戸前寿司の「仕事」。

「タコの桜煮」は、『銀座 鮨青木』の定番。活けの真ダコをもみこんで叩いてから煮上げる。程よい弾力を残しつつも、歯で簡単にかみ切れるぐらいに煮上げられている。穴子は口の中でふわりと広がり、香ばしさを感じる。

### 伝統を守りつつも真摯な姿勢で新境地を創り出す。

江戸前寿司の真髄が楽しめる名店として、過去4年連続で『ミシュランガイド』の星を獲得。さらに、フランスで『ミシュランガイド』と並ぶレストラン格付け本『ゴ・エ・ミヨ』の日本版『ゴ・エ・ミヨジャポン』では、高評価である4トックを獲得。また西麻布店では、期間限定で、「Project Blue Tree」という和食や新韓国料理など他ジャンルの料理とのコラボレーション企画が開催されることもあり、寿司の伝統と進化が楽しめます。

※『ゴ・エ・ミヨジャポン』(2016年12月15日発売／ガストロノミー＆パートナーズ)

### 『銀座 鮨青木』

【銀座本店】

03-3289-1044

東京都中央区銀座6-7-4 銀座タカハシビル2F

12:00~13:30(LO)、17:00~21:30(LO)

18:00~21:30(LO) ※昼は予約のみ

日曜、祝日、年末年始休み



趣向を凝らした一品料理が楽しめる一方で、握りはあくまで伝統的に。江戸前寿司の真骨頂である素材の良さと仕込みの丁寧さは期待以上です。旬を味わう寿司は、毎朝、青木氏自ら市場に足を運び、その目で素材を見極めることから。時にこれは!と惚れ込む素材を入れば、さまざまな調理法を用いて、素材を追究し趣向を凝らして楽しめてくれます。これからの時期は鮓や光りものが美味しい時期。日本人だけでなく世界が認める味わいに、期待を込めて足を運んでください。

その目で見極めた素材を  
存分に楽しませる握り。  
最高の素材で、丁寧な仕事。



## 家族で乾燥肌対策

みんなの肌にやさしい  
この冬のデイリーケア。

家族のみんなは  
力サ力サ肌で悩んでいます。

スキンケアというと、女性のはなしと思われがちですが、本当は小さなお子さんもパパも、シニアも、みんな何かしら肌トラブルを抱えています。特に空気が乾燥する冬は肌の潤いも失いがち。そもそも化粧品は女性だけのものではありません。サンスルフィー美要<sup>®</sup>化粧品は、肌の外側からコラーゲンを補給することで潤いをキープ。無添加処方で肌にやさしいので、小さなお子さんやシニアにも安心。香料も使用していないませんので、男性でも気にせず使えます。



「サンスルフィー美要<sup>®</sup>化粧品」の化粧水と乳液を定期購入しています。セットで5,730円ですが、同居の義母と高校生の娘と一緒に使っているのでとってもお得です。いくつもの化粧品が並ばず、洗面台もいつもスッキリ。

以前はシェービングローションを購入していましたが、妻のすすめで「サンスルフィー美要<sup>®</sup>化粧品」を使ってみたら、とても使いやすくて、潤うのにべたつかないので、男性の肌にもいいですね。



※体験談は個人の感想です。使用感や効果は個人によって異なります。

### うるおいのワケ

「ワサビフラボン™」をはじめ、4種のコラーゲンを配合。

国産のワサビ葉から抽出した美容成分「ワサビフラボン™」が、肌本来のコラーゲン生成力を高めるだけではなく、「プラチナコラーゲン」やサイズの異なる3つのコラーゲンを配合。ハリとうるおいのある肌を導きます。



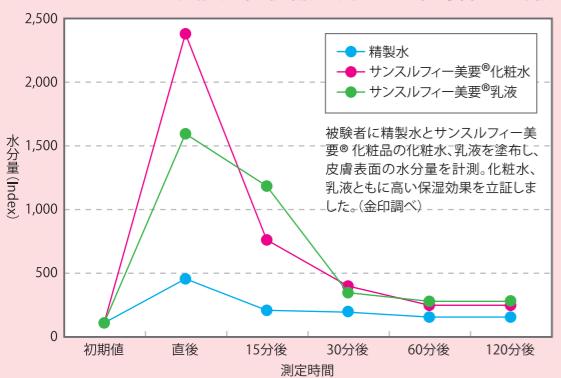
## サンスルフィー 美要<sup>®</sup>化粧品シリーズ

うるおい成分はたっぷり。  
でも低刺激だから、  
みんなに嬉しい。



定期購入で  
10% off

### ●サンスルフィー美要<sup>®</sup>化粧品を用いた即時保湿試験



サンスルフィー美要<sup>®</sup>化粧品  
乳液 ■50ml

通常価格  
3,290円(税込)  
定期購入価格  
2,960円(税込)

サンスルフィー美要<sup>®</sup>化粧品  
化粧水 ■150ml

通常価格  
3,080円(税込)  
定期購入価格  
2,770円(税込)

サンスルフィー美要<sup>®</sup>化粧品  
洗顔石鹼 ■100g

通常価格  
2,460円(税込)  
定期購入価格  
2,210円(税込)

今号のテーマ



おうちでカンタン！本わさびでもっと美味しい！

# あったか！わさびのクリーミーアレンジ



## わさび明太クリームパスタ

クリーム系のソースとわさびの意外な好相性を楽しんで。

### 材料(2人分)

スパゲッティ	180g	サラダ油	少々
ほうれん草	1/2束	塩	少々
しめじ	1袋	こしょう	少々
[ソース]			
明太子	90g	きざみのり	少々
生クリーム	200ml	本わさび	2.5g
バター	30g	スパゲッティの塩	約20g
マヨネーズ	大さじ1	茹で湯用の塩	

### 作り方

- 茹で湯用の塩を入れ、たっぷり(約2L)の湯でスパゲッティを茹でる。
- フライパンにサラダ油を熱し、ほうれん草としめじを強火で炒める。
- ②に火が通ったら弱火にして、①と[ソース]の材料を入れてあえ、塩、こしょうで味をととのえる。
- 火を止めて、本わさびを加えてあえ、きざみのりをちらす。



旬  
わさび  
薬味  
レシピには、  
ぜひ



## 緑のえびチリ風

クリーミーな味わいも、  
わさびのおかげでさっぱりといただけます。

### 材料(2人分)

むきえび	10尾	塩	小さじ1/2
枝豆(冷凍でもOK)	30さや	サラダ油	大さじ2
鶏ガラスープ	200ml	ラー油	少々
生クリーム	100ml	本わさび	15g

### 作り方

- 茹でた枝豆を鶏ガラスープと一緒にミキサーにかけ、ペースト状にする。
- フライパンにサラダ油を熱し、むきえびを入れて火を通す。
- ②に生クリームと①を入れ、塩で味をととのえる。
- ひと煮立ちしたら火を止め、本わさびを加える。
- 器に盛り、ラー油を数滴たらす。



福家洋子先生

先生が発表した論文では、乳がん細胞を生着させたマウスに「6-メチルスルフィニルヘキシリソチアネート(6-MSITC)」を投与。11日後、6-MSITC投与により、腫瘍の体積増加が抑制されました。

※「6-MSITC」は本わさびの根茎に含まれる成分で、  
「6-MSITC」を主成分とした健康素材が「ワサビスルフィニル®」です。

## TOPICS

世界140カ国に向けて、  
わさびのがん予防・抑制効果が紹介されました。  
～NHKワールド『Medical Frontiers』～

2016年10月18日、世界140カ国で放映されるNHKの海外向けチャンネル「NHKワールド」の健康情報番組『Medical Frontiers』にて、わさびのがん予防効果やがん抑制効果が紹介されました。『Medical Frontiers』は、日本の先端医療や医療機器などの情報を発信する番組で、放送回では、「Detecting Traces of Cancer」と題して、がんの早期発見について特集。日本の本わさびを使った「がん予防効果のあるわさび料理」や福家洋子先生による「わさびのがん抑制効果」に関する論文が紹介され、わさびの健康効果を広く海外へ発信する大きな機会となりました。