



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

54

達人に聞く
本物への、本気。

インタビュー

真摯に向き合う手打ちへのこだわり
服部 隆 ~紗羅餐 創業者~
サラサン

1

蕎麦とわさびの美味しい食べ方

~旬薬味シリーズ~

4

笑顔の印象を決めるのは やはり、肌のハリツヤです!!

・表情筋トレーニング

5

・サンスルフィー美要®化粧品

健康・美容 わさびレシピ

「さっぱりひんやりメニュー」

7

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

。 金印グループ 経営理念 。

真摯に向き合う

手打ちへの こだわり。

「粹なごちそう」。

中国やインド、ヨーロッパなど世界中で食べられるソバは、荒れた土地でも短期間で育つため、貧民の食として扱われてきました。日本でも飢えをしのぐために食された歴史があり、「そばがき」などは人々の暮らしにある質素な食べものでした。江戸時代になると、現在食べられている蕎麦が生まれ、すしや天ぷらと並ぶ華やかで粹な食べ物として、武士文化を代表する独特の食文化をつくってきました。

戸時代になると、現在食べられている蕎麦が生まれ、すしや天ぷらと並ぶ華やかで粹な食べ物として、武士文化を代表する独特の食文化をつくってきました。貧民の飢えをしのぎたソバが、人々の憧力を広げたいと考えています。紗羅餐本店を訪れるとき、ガラス張りの向こうで蕎麦を打つ職人の真剣な表情を伺えます。店内には、蕎麦屋では珍しいオープンキッチンで、厨房で腕をふるう料理人の姿をイキイキと感じながら、食事が楽しめます。つくる人の真剣さが蕎麦をさらに美味しくする…。そんな想いと技術を継承すべく、紗羅餐では「そば道場」を設けて、趣味でそば打ちを楽しむ人からブロをめざす人まで、多くの人に技術を伝えてきました。たくさんの弟子・孫弟子が巣立ち、今では京都や大阪、九州などの日本各地のみならず、ドイツにも店が誕生しています。

「十割蕎麦」と 「桜海老のかき揚げ(大)」

挽き割りのソバ粉を100%使用した

十割蕎麦は色の濃さが特長。

衣が薄く、桜エビ一匹一匹の食感が楽しめるかき揚げは、

ソバ葉の粉末を混ぜた「そば塩」でいただく。



そばが好き、 人が好き…が信条。



紗羅餐が契約するソバ畠。長野県など3県で、3種のソバを栽培して、安定した供給をめざすとともに、定期的に生産者とミーティングを行って品質を保っています。

蕎麦の美味しさは、粉で決まると考えています。どれだけ腕を磨いても、同じ粉を使っていれば味はさほど変わりません。23年前、蕎麦職人をめざした私が最初に行なったのは、自分のソバ畠を持ち、良い原料を入れ手栽培することでした。ソバは約75日で収穫できますから、それまでに製粉機を購入すればいいとも思っていたんです(笑)。技術の前に、ソバ粉。こだわった原料を皮ごと丁寧に挽いた十割蕎麦で、ソバの実が持つ穀物の深い味わいを堪能してほしいですね。また常に生わさびを用意して、お好みでつけて食べていただくのも美味しいところ。蕎麦が本当に好きな方には大変喜ばれています。

また、近年、「ジャバ」「アズヌードル」と言えば、ラーメンを想像する外国人が多いですが、和食ブームと健康志向の高まりと共に、そばが改めて注目されています。世界との玄関口・中部国際空港にも支店がありますので、これからも蕎麦を通じて、日本の文化を広めていきたいと思います。

蕎麦屋がソバ畠を持つ理由。

日本の食文化を伝えたい。

私は人と人のふれあいによって蕎麦の魅力を広げたいと考えています。紗羅餐本店を訪れるとき、ガラス張りの向こうで蕎麦を打つ職人の真剣な表情を伺えます。店内には、蕎麦屋では珍しいオープンキッチンスタイルで、厨房で腕をふるう料理人の姿をイキイキと感じながら、食事が楽しめます。つくる人の真剣さが蕎麦をさらに美味しくする…。そんな想いと技術を継承すべく、紗羅餐では「そば道場」を設けて、趣味でそば打ちを楽しむ人からブロをめざす人まで、多くの人に技術を伝えてきました。たくさんの弟子・孫弟子が巣立ち、今では京都や大阪、九州などの日本各地のみならず、ドイツにも店が誕生しています。

また、近年、「ジャバ」「アズヌードル」と言えば、ラーメンを想像する外国人が多いですが、和食ブームと健康志向の高まりと共に、そばが改めて注目されています。世界との玄関口・中部国際空港にも支店がありますので、これからも蕎麦を通じて、日本の文化を広めていきたいと思います。



創業者
服部 隆
紗羅餐（サラザン）

身近に食卓を彩るメニューでありながら
独特の文化と奥深さを感じる蕎麦。
香りや風味、喉ごしなど、
シンプルな味わいが命だからこそ、
原料へのこだわりが本当の美味しさにつながります。
ソバ畠を持つ蕎麦屋として、
名古屋エリアで名高い
蕎麦工房「紗羅餐」のご主人から
本物への眞髓に迫ります。

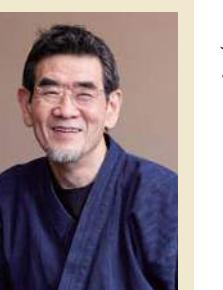
※「サラザン(SARRASIN)」はフランス語で「そば」の意です。



PROFILE

服部隆

脱サラし、出張スタイルの蕎麦職人としてスタート。その後、蕎麦工房「紗羅餐」を開業し、手打ち蕎麦や蕎麦懐石など、蕎麦の美味しさを提供。蕎麦店開業指導にも注力している。



そばに関するさまざまな著書を出版

自らの手で
美味しさを生み出す。

1日1000食を提供する店となつた今でも、紗羅餐は「手打ち」にこだわります。蕎麦職人になるために何年もの修行が必要だと言われますが、私はそうは思いません。原料にこだわり、挽きたてのソバ粉を使えば、蕎麦打ちは難しいものではないと考えます。ではなぜ紗羅餐が手打ちにこだわるのか。それはより良い蕎麦の美味しさを追求するには、常にソバに向き合い、自らの手で味わいを生み出す作業が不可欠だとと思うからです。晚秋に収穫したソバの実は、一年間使います。うちに鮮度を失い、打ちにくくなつてします。その変化に対応できるのが手打ちの技術です。そして職人として、いつも手にソバを感じている喜び、心を込めて打つ蕎麦をお客様に味わっていただく喜びがあるからこそ、蕎麦の本当の美味しさがお客様に伝わると思っています。だから私は、たくさんの職人を抱える今でも、毎朝、蕎麦打ちを欠かしません。

「粹なごちそう」。

中国やインド、ヨーロッパなど世界中で食べられるソバは、荒れた土地でも短期間で育つため、貧民の食として扱われてきました。日本でも飢えをしのぐために食された歴史があり、「そばがき」などは人々の暮らしにある質素な食べものでした。江戸時代になると、現在食べられている蕎麦が生まれ、すしや天ぷらと並ぶ華やかで粹な食べ物として、武士文化を代表する独特の食文化をつくってきました。

戸時代になると、現在食べられている蕎麦が生まれ、すしや天ぷらと並ぶ華やかで粹な食べ物として、武士文化を代表する独特の食文化をつくってきました。

でも、紗羅餐は「手打ち」にこだわります。蕎麦職人になるために何年もの修行が必要だと言われますが、私はそうは思いません。原料にこだわり、挽きたてのソバ粉を使えば、

蕎麦の味わい深さを堪能する 蕎麦会席

会席や

単品料理で感じる
料理への繊細な
心配り。



月膳
文月
蕎麦会席

月替わりのメニューで、
旬の味が楽しめる「蕎麦会席」。
日本食の華やかさを演出しつつも、
そばがきを「品加えたり、
料理に蕎麦の実を
さりげなくあしらうなど、
紹羅餐ならではのアレンジが好評。

さりげなくあしらうなど、
紹羅餐ならではのアレンジが好評。
また、蕎麦と言えばわさび。
蕎麦会席料理には生の本わさ
びが添えられ、すり下ろしたば
かりの爽やかな風味が本物に
こだわる蕎麦の味を楽しませ
てくれます。

さらに、今回紹介している花

わさびを添えた「花山葵そば」

は一年を通じて楽しめる定番メ

ニュー。喉ごしを重視したうす

味のつけが蕎麦の風味を残し、

花わさびとの相性を引き立て

ています。

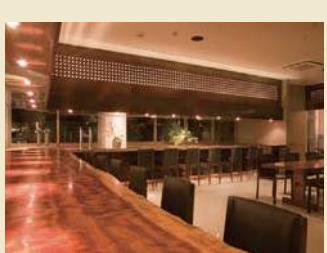
花わさびでさっぱりといただく 「花山葵そば」

冬の終わりを告げる早春のわずかな時期だけしか手に入れることができない花わさびを、1年中食べられる一品として醤油漬けに。花わさびのシャキシャキとした食感と爽やかな風味を楽しめるように、喉ごしの良い二八そばを使用しています。



蕎麦工房「紹羅餐」

日常の安らぎを感じられる場所に、と作られた店内は、ジャズが流れる落ち着いた雰囲気の中で、だわりの蕎麦がいただけます。テーブル間が広く、会席を予約すれば個室も利用可能。ソバを使ったデザートメニューなど、バリエーション豊かに楽しめるのも魅力です。



ミッドランドスクエア店
愛知県名古屋市中村区名駅4-7-1
ミッドランドスクエア4F
TEL 052-527-8871
平日/AM11:00~16:00 (L.O.15:30)、
17:00~23:00 (L.O.20:30)
土日祝/AM11:00~23:00
(L.O.食事22:00、ドリンク22:30)
年中無休

中部国際空港店
愛知県常滑市セントラル1-1
ターミナルビル4F (ちょうちん横丁内)
TEL 0569-38-1137
平日/AM10:00~16:00 (L.O.15:30)、
17:00~21:00 (L.O.20:30)
土日祝/AM10:00~21:00 (L.O.20:30)
年中無休

本店
愛知県名古屋市南区星崎1-147-3
TEL 052-824-7037
AM11:30~14:30 (L.O.14:00)、
17:30~21:00 (L.O.20:00)
第3火曜・水曜定休
(第3火曜の翌日となる水曜)

薑味があるから
一口一口が新鮮に味わえる。

まず、「水蕎麦」と言って、蕎麦だけをつゆなしで味わいます。「この蕎麦はこんな味わいなんだ」と風味や食感を確かめるように楽しんでからわさびのみを少し口に入れることができます。

すると、口の中がさっぱりとして、先ほどの蕎麦の風味がすっとと溶けていきます。それから、つゆをつけて、蕎麦の喉ごしやつゆとの絡みを楽しむ。さざみねぎなどもそのまま口に入れて、シャキシャキとした食感で口の中をリセットしています。

私は、薑味で口を変えてくれると考えます。こうすれば、最後まで新鮮な蕎麦の中に薑味を全部入れてしまします。それが、それでは最初から最後まで同じ味が続いてしまって、もったいないですね。蕎麦本来の風味を感じるために、薑味は添えるようにしてほしいと思います。

服部氏に聞く 蕎麦とわさびの 美味しい食べ方



組み合わせ
自由



旬薑味シリーズを
5000円以上のご注文で

送料無料
(通常 650円)

国内原料にこだわった冷凍「旬薑味」シリーズ

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

お申し込みはこちら(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/>

鮮度&美味しさ
を保つ「冷凍便」で
お届けします!

笑顔の印象を決めるのは やはり、肌のハリツヤです!!

年齢が気になる肌もコンディション次第で美人顔に。
肌のハリツヤがあれば、若々しい印象になるのです。
そこで、いつでもどこでもトライできる“表情筋トレーニング”を
毎日の生活に取り入れて、差がつく肌をめざしませんか。

顔にある筋肉

表情筋を鍛えて ハリツヤUP!!

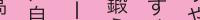
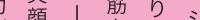
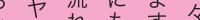
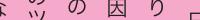
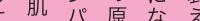
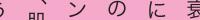
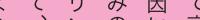
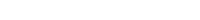


第一印象が「ベーシックトレーニング」 変わる



「笑顔」のポイントは、 笑筋にあり!

- ①5秒かけて唇の両端を引き上げていく。歯を噛み締めないように。
- ②5秒間キープ。
- ③5秒かけて正面に戻す。
- ④繰り返し3回行う。



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！



さっぱりひんやりメニュー

わさび冷製パスタ



材料(2人分)

カッペリーニ	150g
トマト	1個
大葉	4枚
玉ねぎ	1/4個
塩	少々

調味料

オリーブオイル	大さじ3
リンゴ酢	小さじ1
塩	少々
こしょう	少々
わさび	10g

作り方

- トマトは一口大に切る。大葉は細切りに、玉ねぎはみじん切りにする。
- [調味料]を混ぜ合わせ、①を加えて冷蔵庫で冷やしておく。
- たっぷりの湯に塩を入れ、カッペリーニを茹でる。
- ③を冷水に冷やす。
- ④⑤を入れて和え、塩、こしょうで味をととのえ、器に盛る。

わさびバーニャカウダ



材料(1人分)

グリーンアスパラガス	1/2本
パプリカ	1/4個
かぼちゃ	2切れ
ミニトマト	2個
ヤマイモ	1/4本
しめじ	1/4パック

作り方

- 野菜をそのまま食べられる状態に下ごしらえする。
- アンチョビをつぶしながら、[調味料]のわさび以外を混ぜ合わせ、電子レンジで1分加熱した後、わさびを混ぜる。
- ①を器に盛り、②をつけながらいただく。

画像：中日新聞2017年3月22日9面「中部経済」



TOPICS

本わさび海外へPR
和食ブーム 風味が好評
金印 和食ブームが取り上げられました。

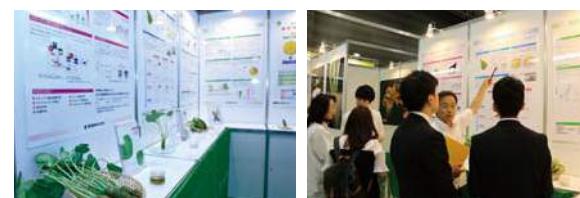
TOPICS

本わさびの美味しさを海外へ。

中日新聞にて、金印が海外の高級和食店に対し、本わさび（青果）の普及活動をはじめましたが、これが取り上げられました。粉わさびが主流の海外の飲食業界に、本わさびの美味しさを届けたいという想いから始まった金印の啓蒙活動。本物の美味しさを伝え、風味の良い独自の加工わさび商品「生おろしわさび」の拡販に努めています。

根茎に含まれる成分で、「6-MSTIC」を主成分とした健康素材が「ワサビスルフィール®」です。

「6-MSTIC」を主成分とした健康素材が「ワサビスルフィール®」です。



金印研究チームが、研究成果を国際食品素材・添加物会議で発表しました！

5月24日~26日、東京ビッグサイトで開催された「ifa JAPAN 2017 (アイフィア・ジャパン)」にて、本わさびの育毛に関する研究を発表しました。

中日新聞でも紹介されました！



中日新聞社会面にて、「業務用わさび最大手の金印（名古屋市）が、わさびに含まれる成分がヒトの育毛を促すメカニズムを初めて解明した」として取り上げられました。

画像：中日新聞2017年5月16日

朝の情報番組「ドデスカ！」

(名古屋テレビ：東海エリアで放送中)
でも紹介されました！



6月1日の放送で、金印名古屋研究所が取材され、本わさびの育毛成分が紹介されました。

TOPICS

本わさびの「育毛効果」を初めて解明しました！

金印研究チームが、本わさびの葉から「イソサボナリン」を抽出し、ヒトの頭皮にある「毛乳頭細胞」に加え培養したところ、細胞の活性化が観察され、本わさびの育毛効果を解明しました。

その活性度は、市販の育毛剤を用いた場合のおよそ3倍！本わさびの根茎に含まれる成分「6-MSTIC」を用いた実験でも同様の効果が観察されました。

※「6-MSTIC」は本わさびの

根茎に含まれる成分で、「6-

MSTIC」を主成分とした健

康素材が「ワサビスルフィール®」

です。