



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

56号

## 日本酒を味わうための 極上のつまみ「本わさび」。

美味しく。正しく。

日本酒の本当の  
味わいを知る。 — 1

～純米酒専門YATA～

嗜酒師がオススメ。

日本酒と合わせるなら…。 — 4

～旬薬味シリーズ～

肌にやさしくきめ細やか。

《家族みんな》で、《全身》に使えます。  
～サンスルフィー美要®「洗顔石鹸」～ — 5

健康・美容 わさびレシピ

「わさび漬をバラエティ豊かに」 — 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

純米  
専門

YATA  
名古屋・伏見

# 美味しく。正しく。 日本酒の本当の 味わいを知る。

女性でも日本酒を嗜む姿が珍しくない昨今ですが、そんな中でも、注目したい一軒があります。名古屋・伏見にある立ち飲みスタイル「純米酒専門YATA」は、日本酒本来の奥深さを味わうことだけにこだわり、そのスタイルはミニマム。わずかな数坪のスマートな空間で、ワイングラスに注いだ酒を気兼ねなく、かつ深く味わう。本当の日本酒に出逢うための飲み方を伝授してもらいました。

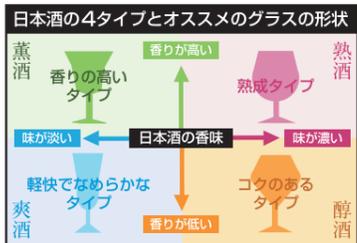
## 日本酒の奥深さを伝える 純米酒へのこだわり。

「日本酒本来の姿を伝えたい」と語るのは、YATAを展開するマクネティックフィールド社長の山本将守さん。内装のシンプルさはそのこだわりの表れ。居酒屋のようなメニュー表はなく、つまみは純米酒に合わせて厳選した数品のみとあくまでも日本酒が主人公。二見、ストイックに思われますが、余分なモノを削ぎ落とした空間だからこそ、唎酒師との気兼ねないコミュニケーションが生まれています。

また純米酒専門とうたうのには理由があります。酒の発祥は、米などを口に入れて噛み、それを発酵させた「口噛み酒」という説があり、米、米麴、水だけで作られる純米酒は、さまざまある日本酒の中でも日本古来の酒と言えます。

原料米を何にするか、どんな酵母を使うか、水の味はどうか…など、材料の違いが味に忠実に表れるのです。ゆえに、この店が大事にしているのは香味特性。日本酒は、味が濃いか淡いか、香りが高いか低いかで、大きく4つのタイプに分かれます。さらに銘柄によって違いがあるので、味わいの4観点を基準にして、お客さまの好みに応じて、純米酒をわかりやすく味わえるように提供しています。

限られた原料でシンプルに作られるからこそ、奥深さを味わってもらいたい…。それがYATAの思い。さらに酒を味わった人の反応を酒造メーカーに伝えることも欠かせません。メーカー、店、お客さまが一体となって磨かれる日本酒の魅力。日本酒を軸とした新鮮な繋がりと日本酒のこれからの進化にまだまだ期待できそうです。



←カウンターの奥にあるストックヤードは、実は酒屋。YATAの代表・山本氏が継いだ家業へのこだわりがここに凝縮され、気に入った銘柄が見つければ購入も可能です。



→ディスプレイされた16種類の醤油は味比べOK。醤油は日本酒との相性が良く、シンプルな造りに宿る奥深さは日本酒と同じ。日本酒へのこだわりが、味わいの探求にまで及んでいます。



## 純米酒とつまみ。 自分好みの 組み合わせを 見つける。

YATAの主役はあくまでも純米酒。そのこだわりはつまみにも表れています。例えば、ポテトサラダ。バター風味がたっぷり香るクリーミーなポテトサラダの上に添えられているのは、なんと酒盗。ほんのり温かく、ポテトの甘みと酒盗の塩加減が酒の味を際立たせます。他にもアンチョビならぬサンチョビ。イワシではなくサンマを使った一品です。「日本酒は飲み頃の温度帯が幅広い。温冷によって変わる香りや味を、食事との相性など、自由に組み合わせを楽しんでほしいですね」と山本さんは語りながら探る。それもYATAの楽しみです。



## ワイングラスで味わう 日本酒の香りと旨み。

角打ちという言葉をご存知ですか。酒屋の一角で一杯ひっかけることを言いますが、よほどの日本酒好きでなければ真似しない楽しみ方でした。

「純米酒専門YATA」は立ち飲みですが、角打ちのイメージはありません。ステンレスのカウンターや木のテーブル、吊り下げられたさまざまなワイングラス…。スタイリッシュな空間で提供されるのは米と米麴だけで醸された純米酒のみ。すべて1杯500円ですが、人気は「飲み放題コース」(60分2000円※です。唎酒師が好みにあった純米酒を選んでくれ、その量はワイングラスに100ml程度。日本酒に詳しくなくても気軽に飲み比べができるのが魅力です。今、この店が注目されているのは、酔いを楽しむ飲み方ではなく、自分好みで楽しめる酒との出逢いがあるからなのです。

※店舗によってシステムが異なります。



# YATAの唎酒師に聞いた

## 日本酒を家呑みで楽しむためには。

自分好みの日本酒を見つけたら家呑みを楽しみたいもの。どんな香味特性を持つ酒が、どんな味わいの料理に合うかを知るのが大切。また酒器の選び方で変わる、味わいの変化もぜひ楽しんで。

**食事と日本酒の  
味わいの相性を知れば  
家でも楽しめる。**

**わさび漬は  
日本酒との相性抜群。  
白だし醤油を垂らして  
さらに風味豊かに。**

日本酒が主役か、食事が主役か。どちらを楽しみたいかによって、日本酒選びは変わります。ここでは料理を美味しくいただくための酒ではなく、日本酒を味わうためのつまみの選び方を紹介します。ぜひ知ってもらいたいのは温度の相性。冷たい酒には温かい食べ物を、逆に温かい酒には冷たい食べ物を合わせると、味の輪郭がはっきりして、さらに二日酔いにもなりにくいというメリットも。大根などの根菜は体を温め、ナスなどの夏野菜は体を冷やすという素材の特徴もぜひ参考に。

酒粕を原料とし、日本酒と同じ旨味を持つ「わさび漬」は日本酒に合う万能なつまみ。金印の「わさび漬」は、良質な国産本わさびと吟醸酒の酒粕を贅沢に使っているため、日本酒の風味を損なうことなく、深いハーモニーが楽しめます。オススメはわさび漬に白だしを垂らした品。白だしの甘さの後にわさびの爽やかな辛味が広がり、味の奥行きが増して、日本酒がさらに美味しく味わえます。

酒の香味特性によって、わさびの味わいも変化します。青い香りを強く感じたり、やわらかな甘みが引き出されたりと、味の変化に気付くと、つい異なる酒との組み合わせを試したくなります。こうなるとつまみも立派な主役に。

また、酒器を変えると舌に当たる部分が変わり、酒の味も変化します。ちょっとした工夫で家呑みならではの簡単で自由な楽しみ方を見つけましょう。

### 家呑み Point

合わせ方の法則は「同調」

- その1 **熟酒** (じゅくしゅ)  
味が濃い熟成タイプの酒には豚の角煮など濃厚な味わいの料理と
- その2 **醇酒** (じゅんしゅ)  
米の旨みが深い酒にはメイン料理がびったり
- その3 **爽酒** (そうしゅ)  
香りも味も淡いタイプの酒は冷や奴などであっさり
- その4 **薫酒** (くんしゅ)  
香りの高い酒には漬物などの発酵食品を

## 唎酒師がオススメ。 日本酒と 旬薬味シリーズを 合わせるなら...

きざみわさび  
×  
残草蓬菜

クリームチーズと合わせた一品はブルーティな甘さと酸味を持つ日本酒に合います。きざみわさびの爽やかな辛味が酒の甘みを引き出します。残草蓬菜(ざるそうほうらい)は柑橘系の香りがあり、リンゴのような酸味を持つ酒です。

花わさびの香りを堪能するには、すっきりとしながら切れ味のいい酒がよく合います。越乃寒梅・漉(こしのかんばい・さい)は、穏やかな香りと米の旨みを持ち、キレのある後味のライトな酒です。

花わさび  
×  
越乃寒梅

わさび漬の持つクリーミーさを生かす濃厚旨口の酒。58℃くらいの低めの燗にして口の中で溶かすように味わいます。不老泉(ふろうせん)・特別純米、山麩仕込、参年熟成は濃厚な旨味と複雑なコクを持ち、後味の余韻が長いのが特徴です。

わさび漬  
×  
不老泉

国内原料にこだわった冷凍「旬薬味」シリーズ

旬薬味 旬薬味®シリーズ 唎酒師がオススメする日本酒に合う「旬薬味」3商品。

<p>「花わさび」 解凍直前のシャリシャリとした食感が美味。米の旨みのある日本酒で。</p> <p>■100g 680円(税込)</p>	<p>「きざみわさび」 ツンと鼻に抜ける爽やかな風味は甘みある日本酒にあわせて。</p> <p>■100g 720円(税込)</p>	<p>「わさび漬」 吟醸酒の酒粕を使った芳醇な味わいは熟成された日本酒にぴったり。</p> <p>■85g 970円(税込)</p>
--	--	--

先着 100名様 限定!

【キャンペーン価格】  
《3品合計》2,370円  
+送料1,080円=3,450円  
のところ

送料 無料 2,370円(税込) にて販売!

お申し込みはこちら(お電話・FAX・WEB・スマートフォンでご注文いただけます) **先着 100名様** (お一人様1セット)

サンキュー  
お電話 0120-39-1234 通話無料  
お注文 9:00~18:00 ※オペレーターにスルフィープレスを見たお伝えください。  
FAX 0120-31-2052 WEB <http://shop.kinjirushi.co.jp/> 金印オンラインショップ 検索

鮮度&美味しさ  
を保つ「冷凍便」で  
お届けします!

お話を聞いたのは...

純米専門 YATA代表  
山本将守さん

PROFILE  
酒屋の2代目として生まれ、現在は日本酒の啓蒙活動に積極的に取り組んでいる。第4回世界唎酒師コンクールファイナリスト

【取材協力】  
純米専門YATA 伏見店  
純米酒にこだわり、さまざまなタイプの日本酒と銘柄をそろえる専門店。冷酒だけでなく燗酒も積極的に提供して、お客さまの日本酒経験を上げることを目指している。名古屋だけでなく、札幌、渋谷、新宿など全国で展開する。

愛知県名古屋市千種区錦2-7-29 GOTO BLD2 2F TEL 052-201-3534  
15:00~23:00(LO22:30) 日曜定休 <https://junmaishu.net/>

# サンスルフィー美要<sup>®</sup> 洗顔石鹸は

## 《家族みんな》で、 《全身》に使えます。

洗顔石鹸は、大人の女性だけの美容アイテムだと思っていませんか？  
もちろん、女性の美しい肌に欠かせないアイテムですが、  
きめ細やかな肌にやさしい泡は年齢や肌質を問わず、  
また、たっぷり泡だつので、全身や髪にも使えるのです。  
ぜひ家族みんなで、潤う肌を実感してください。

乾燥が気になる敏感肌も、小さなお子さまの敏感肌も。

### 肌にやさしいから、 家族みんなが使えます

サンスルフィー美要<sup>®</sup>「洗顔石鹸」がこだわったのは肌へのやさしさ。  
肌のコラーゲン生成を促進する新美容成分「ワサビフラボンTM」を配合し、  
60日間熟成した「粹練り製法」がきめ細かな泡を実現。  
さらに「パラベン・香料・着色料・鉱物油」を除いた無添加処方  
で、肌が敏感な方や小さなお子さまにも安心です。

### 年齢肌に

ワサビ葉から新美容成分「ワサビフラボンTM」の抽出に成功、  
特許を取得しました。  
コラーゲンを生成する働きが、  
シミシワやたるみ、  
乾燥の気になる年齢肌に潤いをもたらします。



### 敏感肌に

独自の技術によって  
ワサビの辛味や刺激を除去しました。  
無添加処方、公的機関による  
アレルギーテストも実施していますので、  
年齢や肌質を問わず安心して使え、  
敏感肌をやさしく守ります。

### ニキビ肌に

粹練り製法は肌にやさしく  
きめ細かな泡が特長。  
細かく濃密な泡が毛穴に詰まった  
汚れをしっかり洗い落としつつも、潤いはキープ。  
トラブルが起こりやすい  
お子さまの肌にもオススメです。



特製泡だて器で  
マイクロバブルの泡を  
たっぷり！

### 細かく濃密な泡で、 全身を洗えます

泡だちの良い洗顔石鹸ですが、  
さらに特製泡だて器を使えば、  
カップいっぱい  
ホイップクリームのような泡が作れます。  
ツンと角が立つ泡は弾力もあり、とても滑らか。  
洗顔だけでなく、  
全身洗いや頭皮マッサージにも使って、  
汚れすっきり、潤う肌を実感してください。

### 身体洗いに

特製泡だて器を使って、  
たっぷりの泡が作れたら、  
ぜひ全身にも使ってみてください。  
洗顔と同じように、手に泡を取って、  
全身をなでるようにやさしく洗えば、  
うるおいが加わり、  
乾燥による肌トラブルも  
少なくなりそうです。

### 洗顔に

美肌に欠かせないのは洗顔で  
メイク汚れをしっかりと落とすことですが、  
ゴシゴシ洗いは禁物。  
サンスルフィー美要<sup>®</sup>「洗顔石鹸」なら、  
肌の上で、きめ細かな泡を  
滑らせるように洗うだけでOK。  
うるおいとハリのある肌を導きます。

### 頭皮マッサージに

頭皮をマッサージすると  
髪の毛のツヤがよくなり、フェイスラインもキュッと  
上がると言われています。  
マッサージにも、  
サンスルフィー美要<sup>®</sup>「洗顔石鹸」の  
美容成分をたっぷり補充して、  
健康的な髪と頭皮をめざしましょう。

泡だてが大事な3つの理由  
・汚れを落としやすくする  
・肌の摩擦を防ぐ  
・すすぎ残しをなくす

マイクロバブルの  
作り方

細かく濃密な泡で  
うるおい肌を実感！

たった  
20秒で完成！



- ①容器にお湯を入れ、洗顔石鹸をこすりつけます。
- ②蓋を押さえながら、スティックを上下に素早く動かして泡だてます。
- ③細かく濃密なマイクロバブルの泡が完成。

特製泡だて器  
「マイクロバブル」  
プレゼント!!

## サンスルフィー美要<sup>®</sup>「洗顔石鹸」定期入会スペシャルキャンペーン



さらに長く使ってしっかり実感。  
髪や全身にも、  
家族みんなで作る。

定期入会 初回「洗顔石鹸」4個  
+ 特製泡だて器プレゼント

2回目(4カ月後)から毎月1個ずつ自動でお届けします。  
(定期サイクル変更、休止・再開自由) ※お届け予定日10日前までに連絡

初回4個 通常価格 2,460円(税込) ▶ 1,230円(税込) 50% OFF  
4個あたり 9,840円(税込) ▶ 4,920円(税込)

2回目以降 通常価格 2,460円(税込) ▶ 2,210円(税込) 10% OFF  
※2回目以降は、初回のお届けから4カ月後にお届けします。

全国どこでも毎回送料・支払手数料が無料

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!

毎日の食卓にわさびを  
健康・美容  
わさびレンピ

わさび漬を  
バラエティ豊かに。



わさびレンピには、  
旬薬味をぜひ!

白身魚の  
わさび漬はさみ揚げ

ふわふわの白身魚にわさび漬の風味を加えて。

わさび漬えびトースト

えびトーストの甘みとわさび漬の辛みがクセになる一品。



材料(2人分)

白身魚.....2切れ	[衣]	小麦粉.....30g
塩.....少々	卵.....2個	パン粉.....100g
	わさび漬.....30g	

作り方

- 1 白身魚の切り身に薄く塩をふって15分ほどおき、臭みと水分をとる。
- 2 ①をキッチンペーパーでよく拭き、中骨から観音開きにしてわさび漬をはさみ、ようじで留める。
- 3 ②を小麦粉、卵、パン粉の順につけ、180℃の油で揚げる。
- 4 お好みで塩やしょうゆでいただく。

材料(1人分)

むきえび.....100g	食パン.....1枚
	片栗粉.....少々
	サラダ油.....適量
	わさび漬.....30g
[調味料]	
卵白.....1個分	
塩.....小さじ1/2	
こしょう.....少々	

作り方

- 1 むきえびをよく洗い、[調味料]と一緒にフードプロセッサーですり身にする。
- 2 食パンに片栗粉を薄くつけ、わさび漬を塗り、その上に①を均等に塗る。
- 3 170℃の油ですり身を下にして揚げる。すり身に火が通ったら裏返し、パンが小麦色になるまで揚げる。

TOPICS

わさびの健康・美容効果が  
書籍になりました!



注目の栄養成分などの最新情報を発信する「栄養書庫」のNutrient Libraryシリーズから、2017年8月「わさびの健康・美容力」が発刊されました。本わさびの根茎に含まれる健康成分「ワサビスルフィニル®」の効果に着目し、本わさびによる抗酸化作用や血液サラサラ効果のほか、最近注目されているアレルギー改善効果や美肌効果、ダイエット、育毛などの研究内容が掲載されています。また本誌では、金印の名古屋研究所の奥西課長のインタビュー記事も掲載され、本わさびの健康パワーについて述べています。

栄養書庫「わさびの健康・美容力」  
2017年8月発刊  
株式会社ニュートリエントライブラリー(栄養書庫)  
定価 500円(税抜)