



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

57号

## 旨味を極める。

熟成という  
寿司のもうひとつの姿。

～すし堺邑(きむら)～

1

スキンケア・サイエンス

『サンスルフィー美要®化粧品』が  
オールインワン化粧品ではない、  
ホントの理由。

5

健康・美容 わさびレシピ

「きざみわさびで食感と辛味を楽しむ」— 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 。  
。

旨味を極める。

# 寿司の 熟成という

## もうひとつのかたち。



牡蠣バター。ゆで汁に漬け込んで寝かせた牡蠣を、すり鉢で時間をかけてなめらかになるまで漬します。バターの香りとまろやかさが加わり、フレンチ料理を思わせる味わいです。

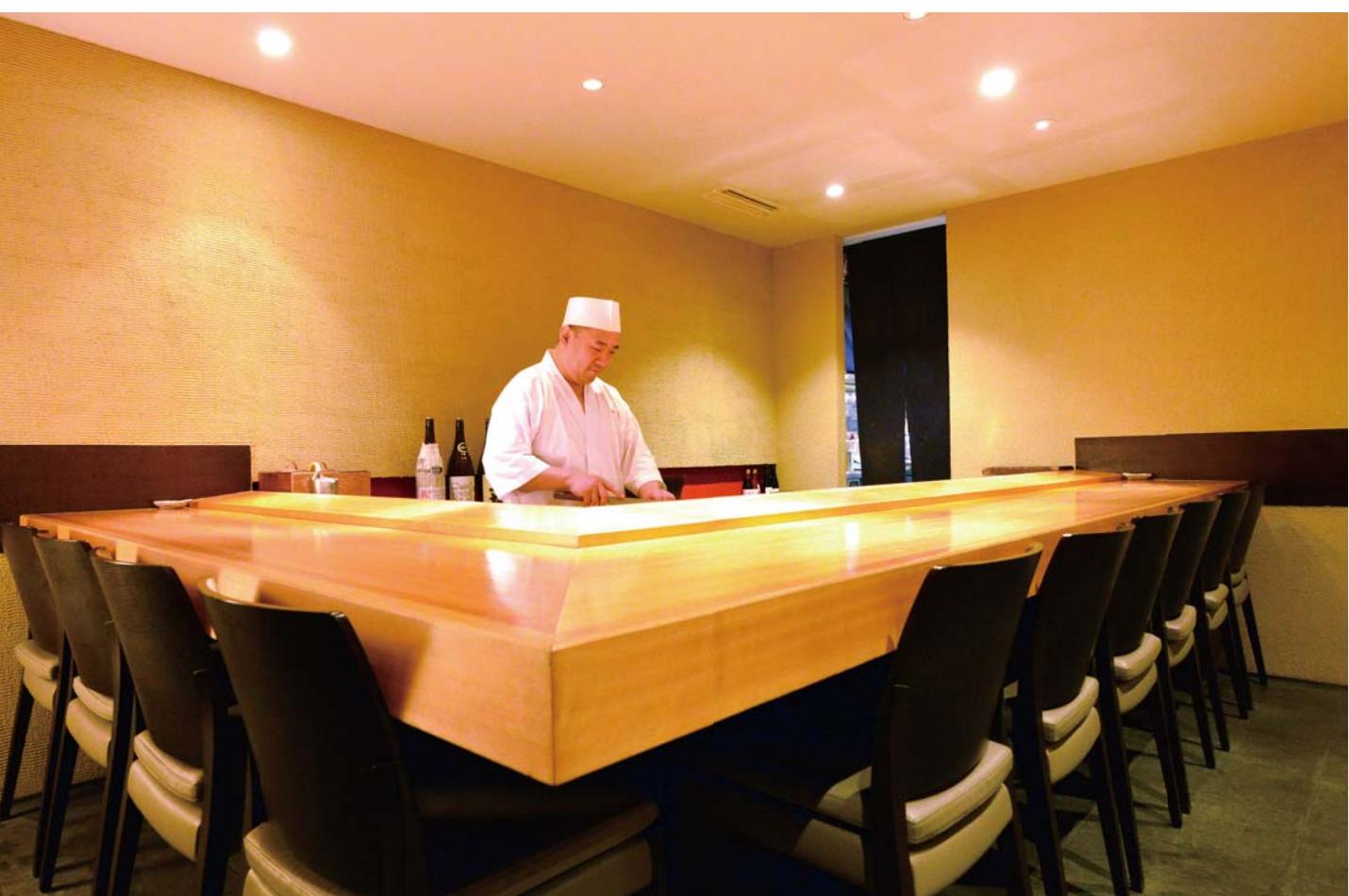


ミル貝の肝のオイル漬け。藁で焼いてから米油につけて約1週間寝かせたものです。藁製のような香りがアクセントになっています。



ワタリガニの塩辛。夕日のようなオレンジ色をしているのは内子と呼ばれる卵です。角が取れて、塩味も柔らかくなっています。

ネタの新鮮さが美味しさを決める寿司。ところが、最近注目を集めているのが「熟成」という手法です。魚をしめてから一定期間寝かせることで旨味を凝縮させ、新鮮さだけでは語れない、深い味わいを楽しめます。熟成の技は、ドライエイジングビーフなどでも知られていますが、鮮魚は扱いが難しく熟成寿司を看板にしている店はまだ少数派です。東京・二子玉川の『寿司 岐邑』は言わば熟成寿司の元祖。ていねいな仕事ぶりで、数日から2カ月もの間、じっくりと寝かせたネタは、独特の旨味で訪れる人々の舌をうならせていました。



カジキマグロ。  
熟成ならではの  
赤みを帯びた色合いに驚く。



約60日間熟成したカジキマグロの握り。  
本来、カジキは淡泊な味わいが特徴ですが、じっくり寝かせることで濃厚な味わいに変わっています。



メインは  
60日間熟成の  
「カジキ」。

美食家の間で話題の『すし岐邑』が、人を魅了する理由は独特な味わいにあります。寿司ネタで人気の本マグロはあえて出さず、コース料理のメインで登場する握り寿司はカジキ。じっくり60日間寝かせた逸品です。本来、薄いピンク色であるはずの身は、熟成によって少し濃い目のオレンジ色に。口に含めば、フルーツのような甘い香りがいっぱいに広がり、噛み締めるところと、ねつとりとした舌触りが続き、やがて旨味が溢れ出します。今まで食べた寿司とはまったく異なる、寿司の常識を覆す新しい寿司との出逢いを感じることでしょう。

手をかけ、  
心を込めた、  
真似のできない  
仕事ぶり。

「熟成に限らず、しっかりと手をかけたものを食べてほしい」と店主の木村さんは料理への思いを言葉にします。高額なセリ値がついた魚はとても魅力的ですが、素材が持つ旨さを引き出してこそ、「江戸前寿司」であると考えているからです。

握り寿司に限らず、コースで楽しめる品料理もこだわりの「仕事」を施した品々ばかり。看板料理のひとつ「ワタリガニの塩辛」は、口の中でわざるまろやかな塩味と梅のような酸味を帶びた旨味が絶妙で通好みの逸品です。どれだけこだわっているかは、作り方を聞いて納得。生きたままのカニを塩漬けにして、寝かせた後に塩を抜き、さらに日本酒で洗います。さらに胃袋や腸で酒盃を作り、内子・カニミソを合わせ、ブランデーで仕上げるのだそうです。何工程もかけた品について店主は「作り方は秘密にしません。実際に真似しようとしてもできないでしようから」と笑います。「ミル貝の肝のオイル漬け」や「牡蠣バター」も、真似できませんよ」と手をかけた品ばかりです。



# 寿司の旨味を極める 熟練の技。

熱地ノ事

「熟成」とは、酵素などがタンパク質を分解させることで旨味を増すことをいいます。そもそも獲れたばかりの魚をそのまま食べても、さほど旨味はなく、絞めてから数日寝かせて食べるというのが寿司の常識でした。熟成寿司では、魚の旨味を引き出すためにさらに長い期間、腐らないようにならんさせるため酢や塩で余分な菌の増殖をふせぐ方法や、毒素を排出しない細菌や乳酸菌を繁殖させて、その部分をトリミングするという方法があります。



がとても重要で、余分な水分が残る  
と、臭みが出たり、腐つてしまったり  
する原因になってしまいます。そこで  
店主は、下ごしらえの際、0.1ミリ単位  
の繊細さで包丁を入れて血管などを  
取り除いていきます。これこそ、まさ  
にネタの旨味を最大限に引き出す  
職人技。さらに、完成した料理であつ  
ても幾度と見直して、さらに進化し  
た味わいを感じてもらおうと努力を  
続けています。

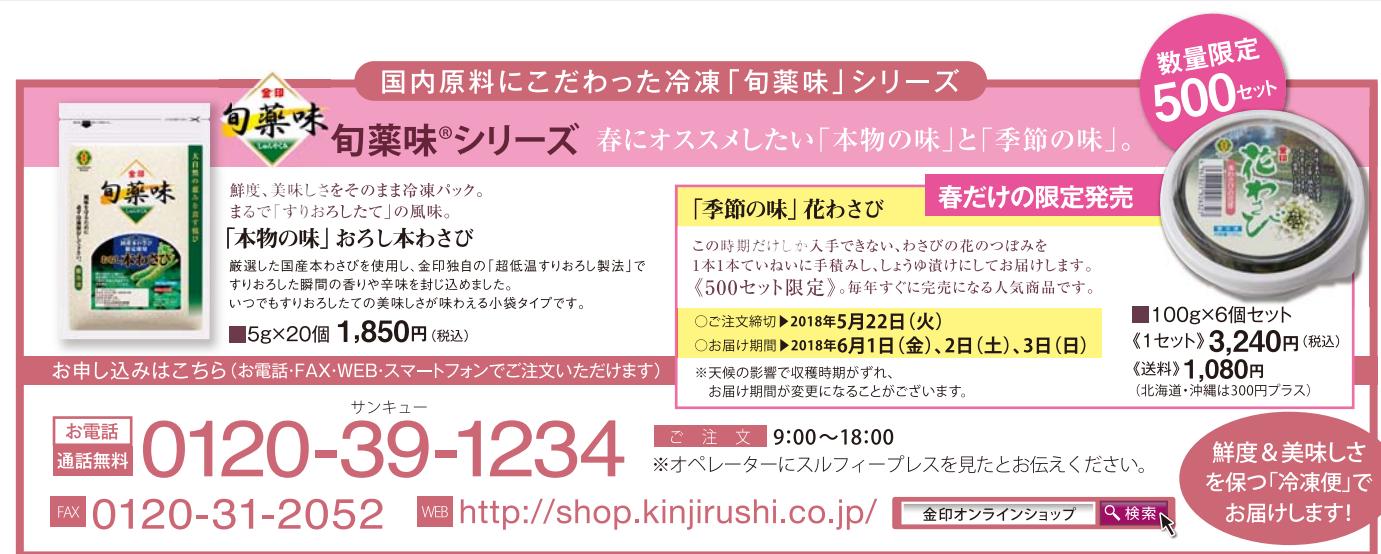
せますが、シマエビなどは1週間程度が食べられる。それを見極める眼力こそが昼夜の味と言えるでしょう。

店主が仕込みを始めるのは閉店後。23時過ぎから仕事に入り、気づけば深夜2時を回っていることも珍しくないと言います。さらに仕入れのために朝5時には起床する日々。そこまで店主を寿司に向かわせるのは「他のどこにもない美味しいものを食べてもらいたい」という情熱です。「美味しい」という素直な感動の言葉に微笑む店主の笑顔も、この店の魅力なのです。



熟成＝旨みを  
実現させる。

熟成の度合いを見極める。



小さな壺と鮫皮おろしで  
おろしたての風味を提供。

小さな壺と鮫皮おろしでおろしたての風味を提供。

寿司を引き立てるわざひにも  
細かい目配りを欠かさない。



熟成の進んだ  
ネタには

寿司ネタの熟成感を口の中ですっかりと感じられるように、シャリは硬め。その上、大中小と不均等な米を混ぜ合わせて、口の中でぱらつとほぐれやすくしています。口の中でほぐれる米を濃厚なネタがかぶさることで味わいが続き、長い余韻が楽しめます。硬くて不揃いなシャリを握るのは至難の業。

時間をかけてていねいに仕込んだり、シャリを最大限に味わってもらうために、わざびにこだわるのが姫邑流と言えるでしょう。

# 『サンスルフィー美要<sup>®</sup>化粧品』が オールインワン化粧品ではない、 ホントの理由。



理化学的に語るスキンケアのヒミツ。

小さなお子さまはスキンケアをしなくても肌に弾力があつてキメ細かく、夏に日焼けしても、秋にはキレイな白い肌に戻っています。理由は、お子さまの肌は「自然のクリーム」で守られていて、28日周期できちんと新陳代謝が行われているからです。

皮膚には水分を出す腺（エクリン汗腺）と油分を出す腺（アポクリン汗腺）があり、水分と油分が肌の上で混じり合ってクリームのような役割となり、肌を外界の刺激から守つたり、肌の内部からの水分蒸散を防いだりしてくれます。また人の細胞は28日周期で新しい細胞に生まれ変わっています。この肌の生まれ変わりである新陳代謝が活発であれば夏に日焼けしても秋には元のキレイな肌に戻ります。

しかし、20歳を過ぎた頃から新陳代謝能力が衰えはじめ、水分・油分が不足しがちになります。肌に本来あるべき天然のクリームが不足し、新陳代謝も衰えてしまつた肌を襲うのが「乾燥」です。シミ・シワ、たるみの原因になるので、肌に潤いを与え、乾燥から守るスキンケア化粧品が必要になるのです。

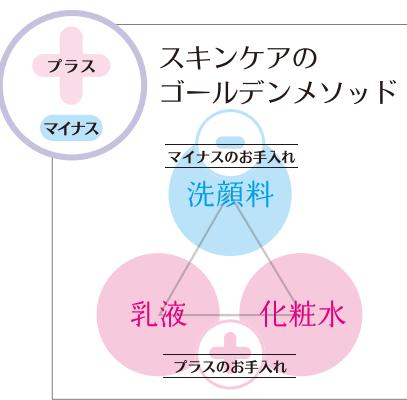
## スキンケアに欠かせない マイナスとプラスのお手入れ。

スキンケアで最も効果的なのは、毎日続けること。お手入れには「マイナスのお手入れ」と「プラスのお手入れ」があります。マイナスのお手入れとは、メイクや汚れ、余分な油脂・ホコリを落とすことで、クレンジングや洗顔料などがその役割を担います。一方、プラスのお手入れは水分や油分を補給すること。化粧水や乳液、美容液、クリームなどがそれにあたります。

肌の乾燥を防ぎ、潤いのあるきめ細やかな肌をめざすなら、これらすべての化粧品が必要ですが、毎日続けて行うには時間もコストもかかります。そこで登場したのが「オールインワン化粧品」です。ひとつで複数の化粧品の機能を補つてくれるアイテムとして愛用する女性が増えていますが、単体の化粧品に比べると機能が劣る部分があるのも否めません。しかもさまざまな機能を持つため、配合される成分が多く、敏感肌の方は肌トラブルが起こしやすくなる場合があります。

## 化粧品は、多いと続かない。 少ないと補えない。

「数種類の化粧品を揃えるのはお金がかかる」「忙しいから手軽に使える方がいい」「肌にやさしくて、効果の高いものがいい」・・・。そんな女性の願いを叶えるべく『サンスルフィー美要<sup>®</sup>化粧品』は「マイナスのお手入れ」と「プラスのお手入れ」を最小限に揃えることで、スキンケアにかける時間とコストを削減しました。しかも洗顔石鹼、化粧品、乳液のそれぞれの機能を高めることに注力し、女性の美しさへの願いを叶えます。

開発担当  
曾我 俊哉氏

本当に必要なモノだけを揃えたラインナップ

『サンスルフィー美要<sup>®</sup>化粧品』なら

- 簡単3ステップ**  
洗顔石鹼で汚れを落す。  
化粧水で水分補給する。  
乳液で油分保護する。
- 続けられる**  
3セットで購入しても8,830円(税込)だからコスト面でも続けやすい
- 安心安全**  
エタノール、パラベン、香料、着色料、鉱物油を無添加
- 抗シワハリ肌**  
乾燥による小じわを目立たなくする  
(効能評価試験済)
- 潤い肌をキープ**  
肌のコラーゲン生成を促す  
ワサビフラボンTM配合。

**洗顔石鹼** ■100g 2,460円(税込)  
**乳液** ■50ml 3,290円(税込)  
**化粧水** ■150ml 3,080円(税込)

《機能性が高い化粧品》を《簡単3ステップ》で《続けて使える》!!

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！

# きざみわさびで 食感と辛味を楽しむ。

## わさびいなり

甘めの油揚げとわさびの辛味が絶妙にマッチ。



### 材料(3個分)

油揚げ	3枚
[A]	
だし汁	100ml
みりん	大さじ3
しょうゆ	大さじ2
砂糖	大さじ2弱

### [B]

白ごま	大さじ1
酢	大さじ1
ごはん	1合
わさび	5g
きざみわさび	5g

### 作り方

- 油揚げの中を開いて湯通しし、油抜きをする。
- 鍋に[A]と①を入れ、落としふたをして、汁気がなくなるまで煮詰める。
- 汁気がなくなったら、油揚げを絞り、余分な汁を抜く。
- [B]を混ぜ合わせ、③に詰める。



わさびレシピには、旬薬味をぜひ！

毎日の食卓にわさびを  
**健康・美容  
わさびレシピ**

## わさビーフミートローフ

洋風なおもてなし料理にきざみわさびでアクセントを



### 材料(2~3人分 5cm×5cm×20cm)

牛ひき肉	100g	つなぎ	卵	1/2個
豚ひき肉	50g		パン粉	20g
バター	15g		牛乳	50ml
塩	小さじ1/2	[A]	玉ねぎ	1/2個
こしょう	少々		ニンジン	1/4本
ゆで卵	1個		セロリ	1/4本
ゆで卵	1個	[ソース]	しょうゆ	大さじ1
			きざみわさび	20g

### 作り方

- オーブンを200℃に予熱しておく。
- [つなぎ]を合わせ、パン粉に水分を吸わせておく。
- フライパンにバターを熱し、みじん切りにした[A]を炒め、粗熱を取る。
- ボウルに牛ひき肉、豚ひき肉、②、③を入れ、しっかりと混ぜ合わせ、塩、こしょうを加える。
- パウンド型にオープンシートをしき、1/3まで④を入れ、ゆで卵を並べ、残りの④をすべて詰める。
- 200℃のオーブンで40分ほど焼く。
- 焼き上がったら型からはずし、食べやすい大きさに切り、混ぜ合わせた[ソース]をかける。

## TOPICS

# 『金印スパイスセレクション』に新製品が登場しました！

肉料理との相性を追求した業務用スパイスシリーズ『金印スパイスセレクション』に4つの新製品が登場しました！

「世界の定番調味料を日本へ」をテーマに、話題のパクチーをはじめ、唐辛子や山椒を使ったバラエティ豊かなラインナップが特徴。素材にこだわり、さまざまな肉の旨味を引き出します。

※業務用商品のため販売に限りがあります。

### プレミアムソース



欧州を中心に定番調味料として親しまれています。マヨ風味で酸味を低減したマイルドなソースです。



南フランス・プロヴァンス地方の伝統的な調味料。肉との相性にこだわり、山椒風味をブレンドしました。



アメリカでは定番の唐辛子のソース。現地ではホットドッグや寿司、フォーなど、さまざまな料理に使われています。



収穫後4日以内の新鮮なパクチーを、薬味として使えるようにすりおろして、ソース状に仕上げました。

### ラグジュアリースパイス

北海道西洋わさび使用  
**北海道ホースラディッシュソース**国産山椒使用  
**タブナード**(きざみオリーブの山椒風味)甘みと旨みの唐辛子使用  
**シラチャーソース**国産パクチー使用  
**おろしパクチー**