



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

58号

うなぎのスペシャリテから知る

“本物”への  
飽くなき探究心。

“うなぎ”を  
コース料理のメインに。  
若きシェフが織りなす  
新しい味わい。

～レストラン レミニセンス～ ————— 1

わさびフラボン™の  
美容効果をお伝えします。———— 5

健康・美容 わさびレシピ  
「わさび&オリーブオイルで夏の一品」— 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 。  
。 。

# 「うなぎ」をコース料理のメインに。

## 若きシェフが織りなす、本物への飽くなき探究心。

夏バテに効くと言われる『うなぎ』は夏の風物詩。

『うなぎ』は和食店やうなぎ専門店で味わうことがほとんどですが、『レストランレミニサンス』では、炭火で焼いたうなぎを

コースのスペシャリテ（メイン料理）として提供することで、

全国の美食家から注目を集めています。

店を構えるのは、『ひつまぶし』で有名な名古屋。

研ぎ澄まされた感性と計算し尽くした経験から生まれる一皿は、

固定概念を飛び越えて、まだまだ広がる素材の可能性を教えてくれます。

うなぎの旨味を引き出す秘訣は、『炭焼き』にあります。

「余韻と記憶」をコンセプトにしたメニュー構成、若き感性が光る料理の数々…。東京の『カントサンス』、大阪の『ハジメ』という東西の星付きレストランで修行を重ねたオーナーシェフの葛原さんの腕は全国の美食家から注目を集めています。シェフがめざすは「地元はもちろん、全国、ひいては海外の人も訪れるような店づくり」。そのため挑戦したのは、フレンチでは使いにくいたされているうなぎをコースのスペシャリテに起用したことです。名古屋名物『ひつまぶし』の主役であるうなぎなら、名古屋らしさを表現できると考えたことも選んだ理由です。

うなぎは専門店と同様に炭火を使って白焼きに。炭を使って遠赤外線で焼き上げることで、うなぎの持つ旨味成分が増加するため、炭焼きは徹底してこだわりたいところです。そして、うなぎを引き立てる食材には、同じく滋味の強い根セロリをセレクト。味に奥行きを加えています。添えられている本わさびにも、ひと工夫。世界的にも評価の高い甘口ワイン「ソーテルヌ」と白醤油でアレンジし、本わさびの和のイメージを払拭し、新しい味わいへと変化させているのはさすがです。

### 第二章

### Reminiscence Masaki Kuzuhara

うなぎを串刺しして炭焼きにすることで、表面はパリッと、中はふんわりとした食感に。わさびは金印の鮫皮で優しくすりおろすことで、香りと風味を引き立たせています。



名店での修行が  
本物にする。

スペシャリテの味を  
本物にする。

実は、この一皿を創り上げるために、シェフが修業した店がもう一店あります。名古屋にあるうなぎ料理の老舗店『蓬莱軒』です。

「フレンチでうなぎが使われることは珍しくありませんが、調理法は煮込みやコンフィがほとんど。しかし、うなぎは、炭火で焼くのが一番美味しいと思っています」と話すシェフ。幼い頃、誕生日には『蓬莱軒』に連れていくつてもらった追憶、も、彼がうなぎに魅了された理由だと微笑みます。

『蓬莱軒』でうなぎの腹開きや串刺し、焼きなどの調理法を会得。なかでも、丁寧に教わったのが、火の起こし方。何をどう焼くかで、炭を並べる場所や角度、積み重ね方が変わると、が暴れてしまう。そういう場合は、水でしめて捌くなどの対処法も学びました。和食店や専門店以外で、これほどまでに本格的にうなぎの調理法を知り尽くしたシェフは少ないでしょう。



備長炭で焼き上げ、仕上げに山椒にクミンやコリアンダーなどを混ぜたオイルで風味付けをします。

うなぎの捌き方は『蓬莱軒』と同様に腹開き。捌いてからすぐに焼くのではなく、ほどの下処理を施し、臭みを取り除きます。調理場にはうなぎ専門店と同じ炭台を設置。この設備はフレンチレストランでは非常に珍しく、料理への徹底した本物志向を感じます。

パリッと焼きあがったうなぎを食そようとすると、ジューシーでふんわりした身がホロリとほぐれるのは炭火焼きならでは。美食家を魅了するのは、スペシャリティに炭火焼きのうなぎを使うという珍しさだけではありません。驚くのは、バリエーションの豊富さ。なんとうなぎのスペシャリテは約30種類にも及び、例えば夏なら、緑竹や鮎のペースト、鮭オーストラリアの冬トリュフと合わせた三皿など、旬の食材とうなぎのハーモニーが楽しめます。



老舗の技を  
ベースにした  
豊富なメニュー展開。

夏バテに効くと言われる『うなぎ』は夏の風物詩。「うなぎ」は和食店やうなぎ専門店で味わうことがほとんどですが、『レストランレミニサンス』では、炭火で焼いたうなぎをコースのスペシャリテ（メイン料理）として提供することで、全国の美食家から注目を集めています。

店を構えるのは、『ひつまぶし』で有名な名古屋。研ぎ澄まされた感性と計算し尽くした経験から生まれる一皿は、固定概念を飛び越えて、まだまだ広がる素材の可能性を教えてくれます。

# 研ぎ澄まされた感性が引き出す 食材のポテンシャル。

## 「余韻と記憶」の世界へと誘う。

妥協を許さない姿勢で  
最高のおもてなしを。

調理工程のなかで、最も神経を尖らせるのが、火入れ。「食材の細胞をいかに壊さずに火を通すかが重要なのです」と語ります。例えば、鰯の持ついる脂が溶け出すのは38度。そのギリギリのところまで火を通することで旨味を最大限に引き出します。同じ鰯でも大きさによって最適な温度が微妙に変化するため、その見極めにはこれまで培った経験が生かされます。

スペシャリテ以外のメニューも、訪れるたびに異なる味わいに出会えます。2回目以降に訪れた時には、以前食したメニューと違う味を楽しんでもらおうと、予約状況は常にデータで管理し、さらに予約時に以前利用したことがあるかを尋ねるのはそのためです。

シェフが描く店づくりは、レストランとは、料理とそれを取り巻く世界観を味わうところ』という思いがベース。料理とワインの相性にもこだわり、『ワインのペアリング』をオーダーすると料理に寄り添うワインをチョイスしてくれます。中には、ヴァン・ナチュール（自然派ワイン）なども揃え、幅広くワインを合わせてくれるのが魅力です。さらに器もシェフ自らの感性で選び、特注した焼き物をつかうなど、細部にいたるまで独自の世界観を追求しています。すべてにおいて妥協を許さない姿勢が、『質の高さ』となって現れているのです。



第二章  
記憶

骨付きの鳩をローストして炭火で焼き上げ、旨味を最大限に。  
八丁味噌のペーストやバルサミコ酢のソースとも相性抜群。



琵琶鱈。春野菜の持つ苦味や酸味を、鱈の脂が中和させ、木ノ実の香ばしさで余韻を引き出しています。



メレンゲの珠から、イチゴのアイス、マスカルポーネチーズなどが溶け出します。苺の温かいソースをかけて、味の変化を堪能。



葛原シェフが幼少期に好きだった、プリンやアイスクリーム、ショコレート菓子などをアレンジ。懐かしい味わいに、心が和みます。

### 物語のように、 章立てで構成されるコース。

全12品のコースは、店のコンセプトである「余韻と追憶」をテーマに、章立てで構成されています。

シェフが大切にしているのは、全体のバランスです。

複雑味のある料理が続いたあとは、シンプルな料理を供したり、前衛的な料理から始まるコースを

懐かしい味わいのお菓子でしめたりと、緩急がつけられているのが特徴的。一皿一皿の驚きと感動を、しつかり脳裏に焼き付けることができます。

「よく、フレンチの店だと言われますが、ジャンルにとらわれているつもりはないのです」とシェフ。

「愛と情熱」をもって食材と向き合い、自分の料理をことん突き詰める。そこには、フレンチや和食といったジャンルの垣根を超えた、「レストラン レミニセンス」の世界が広がっています。

### PROFILE



レストランレミニセンス オーナーシェフ  
葛原将季さん

オーナーシェフ。30歳を迎える2015年に同店をオープン。自分を高めることに余念がなく、休日には他店に足を運んで店の哲学を学び、ビジネス書も好んで読む。料理やお客様への「愛と情熱」が約三十ページにわたって綴られた「行動指針」をスタッフと共有し、想いを一つにして店づくりをしている。

レストラン レミニセンス  
愛知県名古屋市中区栄2-15-16 2F  
TEL 052-228-8337(予約専用ダイヤル)  
12:00~13:00 (LO) / 18:00~20:00 (LO) / 完全予約制

組み合わせ  
自由

金印  
旬薬味

国内原料にこだわった冷凍「旬薬味」シリーズ  
旬薬味シリーズを5000円以上のご注文で  
送料無料(通常650円)



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

お電話  
通話無料

お電話  
通話無料

お電話  
通話無料

お電話  
通話無料

お電話  
通話無料

0120-39-1234

FAX 0120-31-2052

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

サンキュー  
ご注文 9:00~18:00

※オペレーターにスルフィープレスを見たとお伝えください。

鮮度&美味しさ  
を保つ「冷凍便」で  
お届けします!

## スキンケア・サイエンス

研究者が語る「サンスルフィー美要<sup>®</sup>化粧品」のホントの実力。

# 「ワサビフラボン<sup>TM</sup>」の 美容効果をお伝えします。

「どうしてわさび農家の女性の肌は美しいんだろう?」それが、わさびの美容効果を研究するきっかけでした。研究の末、わさびの葉に含まれる成分「ワサビフラボン<sup>TM</sup>」にコラーゲン産生を促す働きがあることが判明!「ワサビフラボン<sup>TM</sup>」がどのようにして肌の美しさを保っているのか、金印の研究者からお伝えします。



## ワサビフラボン<sup>TM</sup>の実力 1

### 真皮まで届く浸透力で肌のみずみずしさを回復させる。

「コラーゲンは皮膚の約70%を占めていて、ハリと弾力を与えてみずみずしい健康的な肌を保つ働きをしています。コラーゲンは紫外線やストレスなどの外部刺激によつて破壊されますが、本来、人の皮膚はコラーゲンを作り出すチカラを持っているので、肌の美しさが保たれています。ところが、加齢によつて、コラーゲン産生力を失い、シワやたるみの原因となります。そこで、コラーゲンを補つべく、多くのスキンケア化粧品にコラーゲンが含まれているのですが、コラーゲン

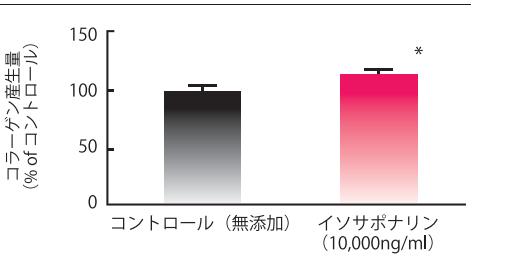
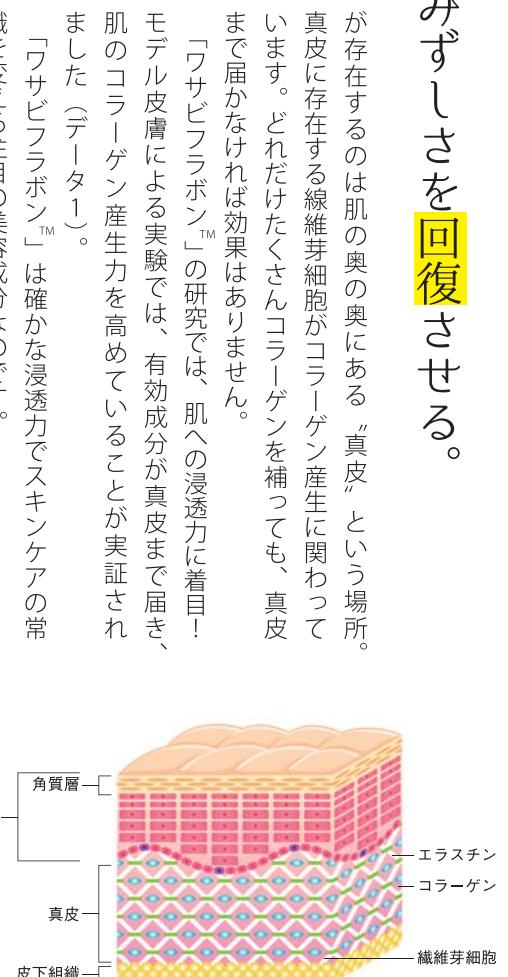
が存在するのは肌の奥にある“真皮”という場所。真皮に存在する線維芽細胞がコラーゲン産生に関わっています。どれだけたくさんコラーゲンを補つても、真皮まで届かなければ効果はありません。「ワサビフラボン<sup>TM</sup>」の研究では、肌への浸透力に着目!モデル皮膚による実験では、有効成分が真皮まで届き、肌のコラーゲン産生力を高めていることが実証されました(データ1)。「ワサビフラボン<sup>TM</sup>」は確かな浸透力でスキンケアの常識を変える注目の美容成分なのです。

## ワサビフラボン<sup>TM</sup>の実力 2

### コラーゲン産生力がアップして抗シワ効果を発揮。

「ワサビフラボン<sup>TM</sup>」が他の美容成分と大きく異なるのは、“コラーゲンを作る力を高めること”です。金印独自の試験で「ワサビフラボン<sup>TM</sup>」のコラーゲン産生促進作用を調べたところ、わさび葉の抽出物にコラーゲン産生を促進させる作用があることがわかり、その活性の中になつているのが「イソサボナリン」というわさび特有のポリフェノール成分であることが示唆されたのです(データ2)。

さらに金印では、コラーゲン産生力が高まることで待される美容効果についても研究。「ワサビフラボン<sup>TM</sup>」の働きで産生されたコラーゲンが肌の弾力を修復させているかを調べるべく、シワ改善作用を調べたところ、「ワサビフラボン<sup>TM</sup>」を塗布した肌はシワ体積が減少。シワが目立つにくくなつてることがわかりました(データ3)。



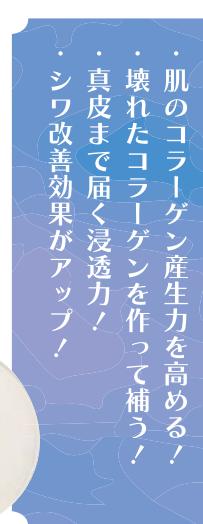
## ワサビフラボン<sup>TM</sup>の実力 3

### 皮脂の酸化を防ぎ、加齢臭・ニキビ対策にも効果的。

昔から、わさびには消臭・防腐効果があると言われてきました。その効果は肌にも朗報。金印の研究により、「ワサビフラボン<sup>TM</sup>」には皮脂の分解を促進させるリパーゼの活性を阻害する働きがあることが判明しています。リパーゼによって分解された皮脂は毛穴に詰まりニキビの原因になつたり、不快な臭い(加齢臭)の元となります。「ワサビフラボン<sup>TM</sup>」はアンチエイジング効果で女性の肌を美しく保つだけでなく、思春期の子どもたちや働き盛りの男性にも嬉しい成分と言えます。

## 補うスキンケアから作るスキンケアへ。

### ワサビフラボン<sup>TM</sup>の実力



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

お話しして  
くださった方

金印株式会社 名古屋研究所  
三浦 陽介さん

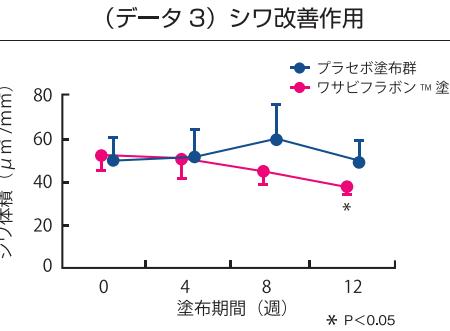


ワサビフラボンの美肌作用  
特許第5224770号(2013.3.22)



美容成分「ワサビフラボン<sup>TM</sup>」が、  
肌のコラーゲン産生を促進して、  
肌の弹力向上やシワを改善する作用。

注) 医薬品の様に「効果・効能」を保証するものではありません。



20~50代の男女17名の被験者に「ワサビフラボン<sup>TM</sup>」を添加した液と、含まないプラセボ液を顔の左右に塗布し、シワへの影響を評価。  
「ワサビフラボン<sup>TM</sup>」を配合した液を12週間塗布することにより、肌のシワ体積が減少しました。(金印社内試験/シワ体積の分析は(有)アサヒバイオメッドに委託)

ヒト由来線維芽細胞にワサビ葉抽出物とイソサボナリンをそれぞれ添加し、培養後のコラーゲン量を測定したところ、ワサビ葉抽出物とイソサボナリンにコラーゲン産生を促進させる作用があることがわかりました。

また、その活性の中心がイソサボナリンであることが示唆されました。(金印社内試験)

\* P<0.05. \*\* P<0.01



お話しして  
くださった方

金印株式会社 名古屋研究所  
三浦 陽介さん

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！

# わさび&オリーブオイルで夏の一品。

わさびレシピには、旬葉味をぜひ！

毎日の食卓にわさびを  
健康・美容  
わさびレシピ



## サーモンとたこのカルパッチョ

白ワインのまろやかさが魚介の旨みを引き立てます。



## 材料(2人分)

サーモン(生食用).....	80g
たこ.....	足1本
玉ねぎ.....	1/2個
レタス.....	1/4個
水菜.....	1/2束

## 調味料

白ワイン.....	小さじ1/2
オリーブオイル.....	大さじ3
しょうゆ.....	大さじ1
塩.....	少々
わさび.....	5g

## 作り方

- ①サーモン、たこは薄切りにする。  
玉ねぎはスライスし、レタスと水菜は3cm幅に切る。
- ②①を器に盛り、混ぜ合わせた[調味料]をかける。

## わさびいろいろマリネ

夏野菜をさっぱり美味しい。わさびが程よいアクセントに。



## 材料(2人分)

赤、黄パプリカ.....	各1/2個
グリーンアスパラガス.....	2本
ヤングコーン.....	2本
しょうゆ.....	小さじ1/2
塩.....	小さじ1
わさび.....	10g

## 作り方

- ①パプリカは表面が焦げるくらいまで焼き、氷水に落とし、皮をむく。  
アスパラガスは皮をむき、歯ごたえが残る程度にゆでる。  
ヤングコーンは食べやすい大きさに切る。
- ②①を混ぜ合わせた[調味料]にひたす。  
※好みで他の野菜でも美味しいいただけます。

## TOPICS

### 「静岡水わさびの伝統栽培」が世界農業遺産に認定されました！



2018年3月、「静岡水わさびの伝統栽培」が世界農業遺産に認定されました。世界農業遺産とは、世界的に重要かつ伝統的な農林水産業を営む地域（農林水産業システム）を、国連連合食糧農業機構（FAO）が認定する制度。静岡県のわさび栽培地域は、多量の降雨や地質に恵まれた自然環境と豊富な湧水がわさびの栽培に適しています。

ことから、高い品質を守り続けてきました。その伝統が高く評価され、日本で11番目の認定地域として選ばれました。静岡水わさびの伝統栽培を紹介するウェブサイトでは、わさびの機能性も紹介されており、金印より情報提供させていただきました。金印では、これからも伝統の継承に貢献したいと考えております。