



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

59号

鳥料理から見る
**和食文化の
新しい可能性。**

ミシュラン1つ星獲得の焼き鳥店

～東京・目黒 鳥しき～

1

捌きたての瑞々しさを提供

～名古屋・名古屋コーチン割烹 鳥ふく～

3

スキンケア・サイエンス

「自然派」VS「美容効果」

どちらも叶えるスキンケア

5

ワサビスルフィニル® 海外レポート in Chicago

アルツハイマー国際会議にて

わさびの脳機能に対する作用を発表しました! — 7

貢献しよう
食文化の向上に

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

金印グループ 経営理念。



ミシュラン1つ星獲得の焼き鳥店

東京・目黒

鳥しき

江戸時代に気軽に屋台料理として広く親しまれるようになった焼き鳥。

まぎれもない国民的人気食であり、今や海外の方をも魅了する代表的な日本の食文化のひとつです。

しかし、同様に発展した鮓や天ぷらに比べ、いまだ赤提灯のイメージを拭えない現状に異を唱えているのが、「日本の焼き鳥文化をさらに高みへ」――

「焼き鳥への愛と誇りをもつて池川さんが見据えるのは、世界でした。

「近火の強火」の技で、焼き鳥を世界へ。



おまかせの最初に登場する「さび焼き」。下田産本わさびの清涼な香りが淡白なさしみ肉の旨味を引き立て、一口めから喰るインパクト。

月初の営業日に翌々月分の予約を電話で受け付けるが、コの字型に配されたカウンターの17席にありつくのは、数ある東京の予約困難店の中でも1、2を争う難しさ。そんな「鳥しき」を牽引する池川義輝さんは、日本人材派遣会社の営業サラリーマンだったとか。狭い職人の世界を傍観するために選んだというサラリーマン時代に100軒ほどの焼き鳥店を食べ歩き、27歳でついに出会った「鳥よし」に弟子入りし、34歳で「鳥しき」をオープン。屋号の由来は、和食に欠かせない季節感を、焼き鳥でも感じてほしいということからの「四季」、そしてまた、食べていただくことで「士気」が高揚するように、という掛け言葉なのだとか。

そんな「鳥しき」の名を「気に押し上げたのが」「近火の強火」という独自の焼き方。「遠火だとどうしても旨味が水分とともにどんどん抜けていて、焼き上がりもパサついてしまう。肉の旨味を逃さないために、炭を叩いたり詰めたりして強い火を作っています。極力短時間で強い火を作ることが大事。素材を邪魔しないということが一番のこだわりです」と語る池川さんの黒く焦げた指先に、極限を追求している職人技が見て取れます。

逃さないためには
「強い火」が必須。

鶏肉の旨味を

「おまかせ」で

鶏肉のさまざま

味わいを知らしめたい。

「鳥しき」はストップというまで出される「おまかせ」スタイル。その理由は、

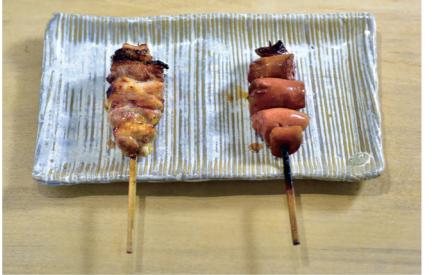
池川さん自身が焼き鳥好きとして、お客様が満腹になるまでいろいろな部位を召し上がるがほしいからなのだと。その最初の1本が、ささみ肉に本わさびをのせた「さび焼き」。「自身から脂が強いものへともついてきたいので、まだ五感がなじんでいない舌にファーストタッチとして焼き鳥の味わいを感じていただきたい。日本の食文化としての焼き鳥を一番わかりやすく表現した1品だと僕は思っています。焼き鳥とともに、わさびを始めとする日本のさまざまなハーブも世界で広めていきたい」と話す池川さん。10年目である程度「鳥しき」の形ができるがてきた今、業界を変えていく軌跡として、若い世代へ、そして世界へ「継承すること」を使命と考えています。

継承していくことで
日本が誇る
焼き鳥文化の格上げを。

人材の底上げを踏まえた弟子たちの修業の場として、昨年目黒に2号店の「鳥かど」をオープン。「人を育てる場所を作る」ということが今の僕の使命。古の方々から僕が受け取ったものをまた次の世代に継承していく」と語る池川さんの勢いはまだまだ止まりません。さらに9月13日には、六本木ヒルズにインバウンドの客層を多分に考慮した3号店「鳥おか」をオープン。そしてまた来年春頃には、NYのイーストヴィレッジへの出店も決定しているとか。焼き鳥は健康意識の高い女性にも人気な上に、宗教的なタブーもないことから、海外でも高く評価されることを誰よりも確信している池川さん。「より多くの方に本物の味を知っていただいて、焼き鳥をきちんととした和食として昇華したい」と、その志は焼き台の炭火のことを強く熱く燃えています。



＜鳥しきを紹介してくれた方＞
田辺晋太郎さん
PROFILE
音楽家やMC、ラジオパーソナリティが本業ながら、実践に基づく肉への深い見識を持つ「肉マイスター」と呼ばれる。2014年に一般社団法人「食のコンシェルジュ協会」を立ち上げ、2017年には宝島社より著書「焼肉のすべて」を発売。



ももとレバー。うちわによる輻射熱で焦がさず肉の内部に火を回しているため、外側はカリッと中は柔らかな火入れが実現します。



長ねぎ、みょうが、万能ねぎの薑味をたっぷり乗せた厚揚げは、甘みがあつてさっぱりとした風味の長岡の醤油とともに、お口直しとして合間に出されます。



見た目もインパクトがありアレアな「ちょうちん」は、とろつとした卵黄部分のきんかんと淡白な輸卵管の食感の妙が楽しめます。



オーソドックスな締めは親子丼。卵かけ飯ぐらの絶妙なゆるさの卵が特徴です。ハーフサイズや真だけという選択も可能で、他に卵かけご飯とそぼろ丼から選べます。



焼き鳥の新境地へと誘う、大人の焼き鳥店

鳥しき

焼き台は1台のみ。そして、その前に立つのは大将・池川義輝さんただひとり。とんかちで炭を詰め、うちわであおぎ、串を触り、絶えず立ち動いている池川さんの巧みな焼き姿も含めて感動できるパフォーマンスは、やはり2ヶ月先の予約争奪戦であっても挑戦する価値は大アリ。予算はおまかせ全30串ほどにお酒を飲んで￥8,000前後。

東京都品川区上大崎2-14-12

TEL 03-3440-7656 18:00~23:00(最終入店)/月曜、祝日休み

鳥ふく

使うのは朝〆の雌鶏のみ。
来店してから捌く
新鮮さが自慢。



両親共に名古屋コーチンで、愛知県畜産総合センターから供給された種鶏を、指定された生産者が生産したものだけが「純系、名古屋コーチン」と呼ばれています。

独特の旨み 余すことなく 堪能する。



「極 鍋コース」のメインは二度仕込みの濃厚スープが自慢。出汁が染みたもも肉や胸肉から旨みを実感すると、この後の雑炊にも期待が高まる。

ひつまぶしや手羽先など、名古屋を代表する数々の食文化の中でも、高級ブランド地鶏として全国に名を馳せる「名古屋コーチン」。
2017年4月にオープンした「鳥ふく」は、名古屋コーチン専門店として、名古屋の食文化に新たな可能性を見出す一軒。「名古屋らしいおもてなしをしたい」と言う店主、須田敏弘さんの技術と想いが、名古屋コーチンの本当の美味しさを引き出します。

大将の須田さんはもともと寿司職人でした。しかし、料理人として何を伝えたいのかを考えていた時に名古屋コーチンの美味しさに出会い、「この地を代表する本当の美味しさを伝えたい」と思い、日本料理の職人に転身することを決意。イチから名古屋コーチンを学ぶべく、鶏肉の卸業社に身を置き、名古屋コーチンと他の鶏肉を食べ比べするなどして、魅力を探求し続けたのだと。そして、会社直営の割烹料理店をまかされ、名古屋コーチン料理を極めました。「鳥ふく」は、そんな須田さんの技と知識の集大成とも言える店なのです。

スープは一度仕込み。 旨みが凝縮した 「極 鍋コース」。

「仕入れるのは、名古屋コーチンと野菜と、酒だけです」と言う須田さん。当然、鍋の出汁も名古屋コーチンから。通常の鍋コースは鶏ガラでとった透き通るスープを使い、すつきりとした味わいが自慢ですが、オススメの「極 鍋コース」は、さらに手羽先と鶏ガラを加えて6時間煮込んだ二度仕込みのスープを使用。濁りあるスープは濃厚な旨みがありながら、喉通りがよく、舌に残った程よい塩加減と旨みをもう一度堪能したり、「もう一杯」とついスープに手が伸びます。鍋を使う肉はもも肉と胸肉。口に運ぶと肉汁の甘みとスープが融合し、また名古屋コーチン独特的の弾力ある食感が噛むたびに味わいを深くしていきます。

鍋にたどり着くまでの1品料理も、刺身や串料理や塩焼きなどバラエティ豊か。名古屋コーチンは歯ごたえのある肉の弾力とあふれる肉汁、そして噛むたびに味わい深くなる旨みが特徴。それを余すところなく感じていただくために、部位の特徴にあわせた調理法で提供。名古屋コーチンの魅力すべてを知ってほしいという思いがあふれた品数です。



焼き物の盛り合わせは、肝、砂肝、せせり、つくねの4種類。自慢のつくねは4種類の部位を異なる大きさに手で叩き、食べ応えのある食感に調整するというこだわりの一品。

仕込みはしない。 会話から生まれる 味わいがある。

「鳥ふく」を楽しむには、「おまかせコース」もオススメです。おまかせと言つても、決まったメニューではなく、「もも肉はどのようにしますか?」などとお客様に尋ね、好みの調理法で出してくれます。しかも「串焼きで」と言われたら、その場で串刺します」とのこと。お客様との会話を大切にして、好みを伺い、一番美味しい状態で食べて欲しいから、オーダーを聞いてから調理をする。開店前の仕込みはしないそうだ。会話を楽しみながら日の前で捌き、調理するライブ感から生まれる一本勝負の心意気は本物。「名古屋コーチンで名古屋の本当の美味しさを再認識して欲しい」と語る口調に未来への想いが込められています。



コースの前菜には低温調理のもも肉の白煮を中心とし、季節の料理が並びます。金印のきざみわさびは前菜に添えたり、大根おろしに加えて唐揚げに添えたりします。

い塩加減と旨みをもう一度堪能したり、「もう一杯」とついスープに手が伸びます。鍋を使う肉はもも肉と胸肉。口に運ぶと肉汁の甘みとスープが融合し、また名古屋コーチン独特的の弾力ある食感が噛むたびに味わいを深くしていきます。



寿司職人時代から技を極めてきた「だし巻き」。名古屋コーチンの鶏ガラからひいた出汁がじわっと広がる味わいは絶品です。

割烹料理も串も、鍋も楽しめる専門店。

鳥ふく

カウンター7席と2卓の掘りごたつ席を須田さん1人で切り盛りするこじんまりとした店ながら、徹底したこだわりが魅力。丸鶏を捌く姿や好みにあわせて調理する手際の良さは人を魅了し、美味しさへの期待を高めてくれる。「極鍋コース」は前日までの予約が必要。予算は「極鍋コース」¥8,000、「おまかせコース」¥5,000~など。

愛知県名古屋市東区泉3-1-2 ライオンズマンション樟木1F
TEL 052-747-2942 17:30~23:00(ラストオーダー22:00)/日曜休み



人当たりのいい穏やかな口調でおもてなしをしてくれる店主の須田敏弘さん。素材重視で「鳥ふく」ならではの土俵を築きたいと話す。

「自然派」V S 「美容効果」どちらも叶えるスキンケア。

自然派化粧品と聞くと肌に優しく、

赤ちゃんからお年寄りまで幅広い世代が安心して使える化粧品をイメージします。ところが、美白など女性が喜ぶ美容効果は期待できないのでは…と思われがち。

そこで、「サンスルフィー美要®化粧品」の誕生秘話を交えながら、「自然派」と「美容効果」の相関性を検証してみます。

『肌に安心安全なもの』をお届けしたい。 食品メーカーとして

『肌にとって自然なもの』という考え方をプラス。

なぜ食品メーカーである金印が基礎化粧品を販売することになったのか。それは長年にわたるわさびの機能性研究が発端です。研究により、わさび葉にコラーゲン産生力を高める美容効果があることを知った金印は、その有用性を発揮した製品をお届けしたいという思いから、基礎化粧品の開発に乗り出しました。

そこで金印がこだわったのは「天然素材」と「無添加」です。植物で

ある「本わさび」の美容成分を使用した上で、食品メーカーとして体内

に取り込んでも害のない「安心安全な製品づくり」をめざしました。

『サンスルフィー美要®化粧品』は「わさび葉」から抽出した美容成分「ワ

サビフラボン®」を主成分とし、「エタノール」「パラベン」「香料」「着

色料」「鉱物油」などを使わない基礎化粧品となつたのです。

自然派化粧品が示す「自然派」には2通りの意味合いがあります。金印がこだわった「植物系成分で無添加である」ということと、もう一つ、「肌にとって自然な成分バランスであること」です。人の肌は汗や皮脂(皮脂膜)が「天然の化粧品」になって、紫外線などの外的刺激から肌を守っています。皮脂膜には脂肪酸やアミノ酸などが含まれており、肌が本来持っている構成成分により近い基礎化粧品を作るということが「自然」であると考えたのです。

そこで、「サンスルフィー美要®化粧品」では、人の皮脂に近いとされる深海ザメの「スクワラン」のほか、「ミツロウ」、「ホホバオイル」などの油成分を配合し、肌に自然な力タチで有効成分を補填できる基礎化粧品に仕上げたのです。

自然派の定義

肌の成分に近く
肌にとって
自然なもの

自然素材を
使った
身体に害の
ないもの

サンスルフィー美要®化粧品

肌にやさしい 「5つの無添加」

- ・エタノール不使用
- ・着色料不使用
- ・パラベン不使用
- ・鉱物油不使用
- ・香料不使用

潤いとハリを与える 18種類の美容成分

スクワラン、ワサビ葉エキス、白金、水溶性コラーゲン、加水分解コラーゲン、アセチルヒドロキシプロリン、ヒアルロン酸Na、加水分解エラスチン、PCA-Na、レシチン、トリ(カプリル酸/カプリン酸)グリセリル、リン酸アスコルビルMg、コメヌカ油、コメヌカスフィンゴ糖脂質、アーチチョーク葉エキス、ゲットウ葉エキス、オタネニンジン根エキス、ゼニアオイエキス

美容効果を
さらにUP!
修復&
エイジング
ケア

1

化粧水で コットンパック

疲れが出やすい目の下や
小鼻まわりに化粧水を
たっぷり含ませたコットンで
しっかりパック。
肌ダメージの大きいおでこや
鼻筋にも効果的です。



2

乳液で首筋を ローリングケア

年齢が出やすい首筋は
乳液をたっぷりつけて、
指先を揃えて、
下から上へとマッサージ。
手に残った乳液は
手の甲に塗りましょう。



美容効果を高める秘訣は
シンブルステップ!



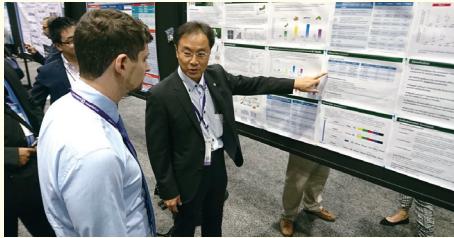
化粧水
■150ml
3,080円
(税込)



乳液
■50ml
3,290円
(税込)

洗顔石鹼
■100g
2,460円
(税込)





ポスター発表の会場にて、ワサビスルフィニル®の研究成果を説明。世界の研究者から高い関心が寄せられました。

の成分との組み合わせも検証した結果、脳機能に良いとされたDHAなどと合わせると、神經細胞の伸長作用やドーパミンの分泌作用において相乗効果がみられました。

今後も、わさびの機能性に対する認知を向上させ、著名な研究者と共に研究をすることで、ワサビスルフィニル®の効果の信頼性を高めて参ります。

開催地となったアメリカ（シカゴ）は、世界の最先端の認知症研究の地であり、そこで発表することでワサビスルフィニル®の脳機能に対する作用を世界で認知いただく大きな機会になりました。ポスター発表では、脳の判断力や情報処理能力を評価する人臨床試験（ストループ試験）について研究内容を発表しました。下記データからわかるように、ワサビスルフィニル®を摂取すると、脳機能を向上させる効果が期待できることが示唆されました。6-MSITCは神經細胞の保護効果や血小板凝集抑制作用などが報告されていることから、脳への血行改善や神經細胞の保護効果により、被験者の脳機能が改善されたと考えています。

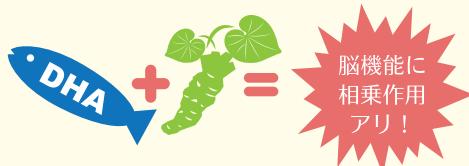
アルツハイマー国際会議（AAIC）にて、弊社・名古屋研究所所長の奥西がワサビスルフィニル®の機能性研究について発表し、世界の研究者にPRしました。

アルツハイマー国際会議にて わさびの脳機能に対する作用を 発表しました！



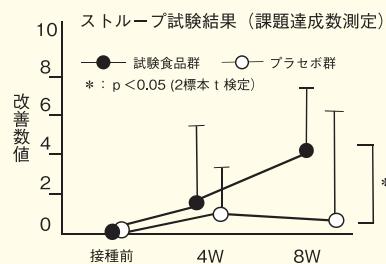
脳機能のためのポイント

魚（DHA）と本わさび（6-MSITC）と一緒に摂取すると効果的！



6-MSITCの神経細胞への作用について検証しました。

45～69歳の男女37名をプラセボ群18名、試験品群19名にわけ、試験品群には6-MSITCを含有するわさび抽出エキス（ワサビスルフィニル®）を100ml、8週間摂取させました。その結果、脳の判断力や情報処理能力の評価について有意差が見られました。



【アルツハイマー国際会議 Alzheimers Association(AAIC)】

- ◆概要／年1回開催されるアルツハイマー病国際会議で、認知症研究の世界最大の学会
- ◆参加者／約6,000人、参加国数80か国以上
- ◆開催期間／2018年7月20日～26日（本会議は22日から）
- ◆開催都市／シカゴ（アメリカ）
- ◆ポスター発表／約2,168件

【弊社ポスター発表内容】7月25日 9:30～16:30

- ◆6-MSITCとDHA等の神経細胞に対する相乗効果
- ◆人臨床試験結果

ワサビスルフィニル®配合のサプリメントで 毎日を元気に！



ワサビスルフィニル®
「しょうが・にんにく」

■60粒入り(1日2粒目安)
通常価格 1,720円(税込)



ワサビスルフィニル®
「グルコサミン」

■120粒入り(1日4粒目安)
通常価格 5,120円(税込)



ワサビスルフィニル®「コラーゲン」

■270粒入り(1日9粒目安)
通常価格 3,570円(税込)

ワサビスルフィニル®
「わさび&オリーブ」

■90粒入り(1日3粒目安)
通常価格 10,080円(税込)



定期購入で
10%off

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

サンキュー

0120-39-1234

※注文 9:00～18:00 年中無休

※オペレーターにスルフープレスを見たとお伝えください。

FAX 0120-31-2052

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

〒460-0008

名古屋市中区栄3-18-1 ナディアパーク
ビジネスセンタービル23F

