金印わさび

NEWS RELEASE

2023年8月31日

冷凍だからこその鮮度・長期保存・使い勝手を実現した家庭用香辛料シリーズ

「金印 国産冷凍薬味シリーズ」をリニューアル

2023年9月1日より順次販売

加工わさびメーカー・金印株式会社(本社：愛知県名古屋市、取締役社長：石川良市)は、2022年10月に新発売した「国産冷凍薬味シリーズ」3商品（わさび・しょうが・ゆず）をリニューアルしました。既存商品の改良を行うとともに、新たに2商品（にんにく・柚子こしょう）をラインナップに加え、2023年9月1日より販売を開始します。

国産冷凍薬味シリーズとは？

加工わさびのパイオニア企業として、冷凍タイプの業務用香辛料で長年プロの料理人から高い信頼を得てきた金印が2022年に新発売した家庭用冷凍香辛料シリーズです。冷凍だからこそ実現できる素材本来の味わいや使い勝手の良さが魅力であり、家庭でも本格的な味にこだわる料理好きのお客様や食品添加物を気にするお客様から特に支持されている商品シリーズです。

開発背景

価格や保存性が重視される常温タイプが席巻する家庭用市場

常温タイプのチューブわさびは手軽さやリーズナブルさが魅力です。しかし主原料となるわさびは野菜であるため、常温で長期保存を可能にするために主原料の使用比率を抑え、主原料以外の食品素材と食品添加物が主体の配合となるのが一般的です。素材の味わいがより重要視される業務用市場では冷凍タイプが主流である一方、家庭用市場では価格や簡便性、保存性に優れた常温タイプが主流となっています。

素材本来の美味しさが味わえる冷凍製法へのこだわり

当社は冷凍だからこそ実現できる高品質な商品づくりでプロの料理人から支持されてきました。香辛料を冷凍で加工することは、素材本来の「鮮度」を保持することを可能にします。例えば本わさびの辛味や香りは揮発性が高いため、常温ですりおろすと30分程度で消えてしまいます。そこで当社では、マイナス196℃の液体窒素で原料を瞬間凍結※し、香りや辛味を発現させる酵素反応を限りなく抑えることで、食卓に届くその瞬間まで素材本来の風味や美味しさが保持できるよう工夫しています。

※超低温すりおろし製法は、主にわさび商品に使用している製法です。他の香辛料ではそれぞれに合った冷凍製法を採用しています。

なぜ、このタイミングで冷凍タイプの家庭用香辛料シリーズを発売したのか？

今、冷凍食品の売場面積の拡大や商品の多様化が加速しているためです。冷凍タイプの家庭用商品を販売することは当社にとって長年の悲願※でした。しかし、前例のない冷凍タイプの香辛料は市場での需要が不透明であり、業務用を主体とする当社では限られた市場の中に割って入るのは難しい現実がありました。しかし、コロナ禍をきっかけに内食需要が高まりを見せ、冷凍食品の市場規模は一気に拡大しました。量販店の冷凍商品の売場面積も軒並み拡大されており、商品も多様化しています。現在であれば当社の長年のノウハウを生かした家庭用冷凍香辛料を市場投入できると考え、商品を開発・販売しました。

※通販では、かねてより冷凍タイプの家庭用商品を販売してきました。

商品特徴

冷凍だからこその「鮮度」「長期保存」「使い勝手」をバランスよく実現した、新しいタイプの冷凍香辛料です。

国産素材の美味しさや鮮度が味わえる

国産原料にこだわり、それらを冷凍加工とすることで食品添加物の使用を可能な限り抑えています。青果本来のみずみずしさや香りを味わっていただけます。

常温商品と同等レベルの賞味期間を実現

青果は冷蔵庫に入れておいてもすぐに傷んでしまうため、やむなく廃棄することになったという経験は誰もが持っていると思います。冷凍とすることで青果本来の味わいを保ちつつ、常温品と比較しても遜色のないレベルの賞味期間を実現しました。

個包装とすることで使い勝手の良さを実現

青果のデメリットとして挙げられるのが、調理時の処理が手間だということです。冷凍薬味シリーズは手ごろな量を個包装することで、使いたい時に、使いたいだけ、さっと使えます。また、個包装使い切りのため、チューブタイプと比較して衛生的にご使用いただけます。

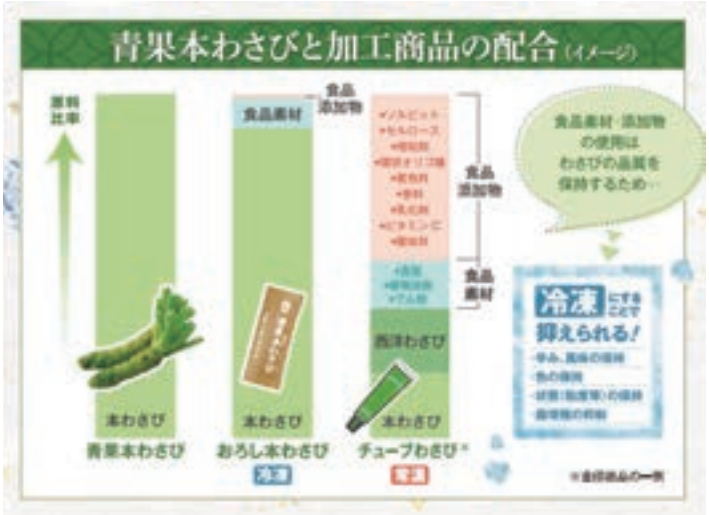
リニューアルのポイント

3品→5品にラインナップを拡充

わさび・しょうが・ゆずの3品から、おろしにんにくとゆず胡椒を新たに追加しました。

主原料比率を向上

既存商品に対して、「食品添加物を普段から極力摂らないようにしているから、できる限り減らして欲しい」「増粘剤をいれないで欲しい」などの消費者の声をいただきました。シリーズ発売後も試作を重ね、味を落とさないぎりぎりのラインでよりシンプルな配合に変更しました。



＜例＞

■おろしわさび

変更前	本わさび（国産）、本わさび加工品（本わさび（国産）、塩）、砂糖、植物油脂、食塩／セルロース、環状オリゴ糖、香料、酸味料、増粘剤（キサンタンガム）　**10原料**
変更後	本わさび（安曇野）、ぶどう糖、食物繊維／香料　**4原料**

■おろししょうが

変更前	しょうが（国産）、食塩／増粘多糖類、酸化防止剤（ビタミンC）　**4原料**
変更後	しょうが（高知県）、食物繊維／酸化防止剤（ビタミンC）　**3原料**

さらに使い勝手に優れた外装・個装に形態変更

外装はフロントジップを採用し、切れ込みではなく引き抜き式のジップに変更。はさみがなくても、まっすぐに封を開けられます。また、スタンドパックに変更することで商品が自立式になりました。さらに「小袋に中身が残ってもったいない」という声をいただき、個包装を縦長にリニューアル。これにより絞り出しやすさを高めました。

自立型の引き抜き式のジップに変更

より中身が絞り出しやすい縦型の小袋に変更し

商品概要

国産おろし本わさび

原料は安曇野産本わさびに限定し、当社独自の超低温すりおろし製法で本わさび本来の香りや風味を閉じ込めました。

内容量　　：20g（標準2g×10食入）
賞味期間　　：360日
希望小売価格：350円（税別）

国産おろししょうが

しょうが本来のみずみずしさや香り、辛味の違いを味わっていただけるよう、できる限り食品添加物の使用を抑えました。

内容量　　：45g（標準3g×15食入）
賞味期間　　：360日
希望小売価格：300円（税別）

国産きざみゆず皮

一般的な量販店では常温チューブや乾燥タイプのゆず商品が主流の中、風味にこだわった国産の生ゆず皮をマイナス30℃の急速冷凍でバラ凍結しています。フレッシュなきざみゆずをご家庭で手軽に味わえます。

内容量　　：20g
賞味期間　　：240日
希望小売価格：350円（税別）

国産おろしにんにく

濃厚な風味が特徴の福地ホワイト六片を使用。すりおろしたてを急速冷凍するため、にんにくの風味そのままにパックしました。食品添加物を使用せず、にんにく原料100%となります。

内容量　　：16g（標準2g×8食入）
賞味期間　　：360日
希望小売価格：350円（税別）

国産柚子こしょう

風味と色合いに優れた国産の黄ゆずと青唐辛子を使用し、すりおろし後に熟成。熟成させることで、華やかな香りを維持しつつ、カドがとれまろやかな味わいとなります。

内容量　　：20g（標準2g×10食入）
賞味期間　　：360日
希望小売価格：350円（税別）

会社概要

わさびやしょうがなど各種調味料の製造・販売をする創業94年の加工わさびメーカー。昭和初期の粉わさびが市場に出回りはじめて間もない頃より、加工わさびに注目し研究開発に取り組み、今ではお馴染みとなった小袋タイプの添付用わさびや、生すりタイプのわさびなど、業界初となる商品を数多く生み出してきました。また、本わさびの優れた機能性に着目し、20年以上にわたり本わさびの機能性や成分に関する研究開発に取り組み、健康食品や化粧品、素材原料の開発・販売を行っています。近年では、わさびで培った栽培・加工技術を生かし、ブルーローズなどの新規事業を展開しています。

加工わさび商品

サプリメント

ブルーローズ

会社名	金印株式会社
所在地	〒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
URL	https://www.kinjirushi.co.jp/

〈報道に関するお問い合わせ・取材お申し込み先〉
金印株式会社 総務人事部 井村（広報担当）
Tel 052-242-0008
Email kin_soumu@kinjirushi.co.jp