ePRESS 70 Autumn 2023

薬味は解凍する、 という新習慣。①



本物の美味しさへのこだわり

国産冷凍薬味シリーズの誕生秘話

数字で紐解く冷凍薬味おろし本わさびの魅力 5

国産冷凍薬味シリーズ カスタマーレビュー

類の

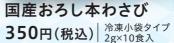
金印わさび

こだわりの冷凍製法で、 すりたて刻みたて。

本物の美味しさをご家庭で。









国産 きざみゆず皮 350円(税込)



国産 おろししょうが 300円(税込)





国産 おろしにんにく 350円(税込)



柚子こしょう 350円(税込)

冷凍小袋タイプ 2g×10食入



冷凍薬味セット



本わさび/しょうが/ゆず 1,000円(税込) セット価格 回訳 記



6品セット(5種1品+本わさび1品追加)

2.000円(税込) セット価格



さらに美味しさにこだわりたい方には・・・

厳選した国産本わさびの 根茎のみを100%使用

旬薬味シリーズ





旬薬味おろし本わさび 2,220円(税込)

冷凍小袋タイプ 5g×20食入

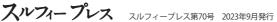




お求めは金印オンラインショップへ

https://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 製作/スルフィープレス編集室



基づき、より多くの人へ適切に情報を伝 えられるよう配慮した見やすいユニバー サルデザインフォントを採用しています。



FSC®認証林、再生資源および その他の管理された供給源か らの原材料で作られています。

商品ラインナップ



国産おろし本わさび

FLC-20)

- ●醤油に溶かさず食べる"生わさび"
- ●安曇野産本わさび原料限定使用
- ●金印独自の超低温すりおろし製法

350円(税込) 冷凍小袋タイプ 2g×10食入

商品開発担当が

常温と冷凍の違いを解説!

常温チューブの場合



本わさびの香り・辛味はすりおろすことで引き起こされる酵素反応によって生まれるため、常温ですりおろすと製造・保管中に**香り・辛味は揮発・変性してしまいます。そのため、食品添加物で補う必要があります。**

冷凍の場合



本わさびを凍らせたまますりおろすことで酵素反応を抑制します。解凍して初めて酵素反応が引き起こされ、香り・辛味が発現するため、おろしたてのような風味が味わえます。



国産きざみゆず皮

- ●<mark>色鮮やかな</mark> 国産黄ゆず原料を厳選
- ●バラ凍結(IQF)で使う分だけ

350円(税込) バラ凍結タイプ 20g



国産おろしにんにく

- ●福地ホワイト六片品種 を100%使用
- ●香料不使用で にんにく本来の自然な風味

350円(税込) 冷凍小袋タイプ 2g×8食入



国産おろししょうが (EFB-45)

- ●醤油に溶かさず食べる "生しょうが"
- ●高知県産しょうが原料 限定使用

300円(税込) 冷凍小袋タイプ 3g×15食入



国産柚子こしょう

- ●香り華やかな <mark>国産黄ゆず原料</mark>を使用
- ●塩分濃度約20%カット*
- ※一般的な常温商品と比較して

350円(税込) 冷凍小袋タイプ 2g×10食入

こだわりの冷凍製法で、すりたて刻みたて。本物の美味しさをご家庭で。

薬味は解凍する、という新習慣。

すりたて刻みたてを、ご家庭へ。

こだわりの冷凍技術で素材本来の風味を閉じ込めて、

開けた瞬間に広がる本物の香り。

冷凍庫から取り出して解凍するだけで、

いつでも本物を味わうことができます。

いつもの料理をいつもより美味しく。

ぜひ一度、本物の味をご賞味ください。



POINT 1

加工メーカーならではの冷凍技術

金印が長年培ってきたプロユーザー向け商品の冷凍加工技術を生かして超低温すりおろし(※国産おろし本わさび)。ご家庭では難しい本格的な香り・風味を鮮度封印パックしています。





POINT

冷凍だから長期間の保存可能

"鮮度が命"の香味野菜は傷みやすく保存が難しいですが、冷凍にすることで長期保存が可能に!冷凍庫に常備して「使いたいタイミング」で「無駄なく」お使いいただけます。



冷凍だから食品添加物の使用が最小限

常温チューブの香辛料は保存性を高めるため、食品添加物や副素材が多く配合されています。冷凍にすることでこれらの使用量を最小限に抑えることができ、素材本来の鮮度や風味をお楽しみいただけます。



3

生まれた技術によって、ご家庭でも手軽に素材本来の美味 ものが「国産冷凍薬味シリ 金印の品質へのこだわりと技術を家庭用商品に取り入 本物の味を届けたい。長年プロの料理人の信頼を得てきた しさが味わえる商品となっています。 ーズ」です。長年の研究 の 末に れ た

加工わさびの研究・製造に着手 本わさび本来の味と風味を届けるため 青果商から始まった金印

うことにしました。 場で販売するものがいなかった「本わさび」を取り扱 場の方々と争うものであってはいけない」と考え、市 要請されました。元次は、「将来を期しての商売が市 かし、市場の同業者から「死活問題だ」と商売替えを 売は、安くて美味しいと大きな評判を呼びました。し ました。当時としては画期的であったこの産地直送販 した静岡の農家から直接みかんを仕入れ、販売してい たことから始まります。創業初期は飛び込みで訪問 橋中央市場(名古屋市)に青果商・小林商店を開業し 金印の歴史は、創業者の小林元次が昭和4年に柳

こうして市場唯一の生わさび問屋となった小林商

研究・製造に乗り出しました。 た元次は、加工わさびの可能性を直感し、粉わさびの す。本わさびの美味しさをもっと伝えたいと考えてい 店は、昭和8年に粉わさびの試作品を偶然目にしま

にならなくなってしまいました。 では働かないという特性を発見。さっそく凍らせた本 びです。金印はわさびの風味を作り出す酵素が低温 ます。目指すのは、生本来の風味が味わえる加工わさ さび本来の風味や香りにこだわった研究を推し進め 業では時間と労力がかかり、おろし金もすぐに使い わさびをおろし金ですりおろしました。ところが手作 加工わさびの製造販売が軌道に乗った後も、本わ

すりたての味を届ける想い 「超低温すりおろし製法 と技

やかな香りが見事に再現されていました。 瞬間凍結し、すりおろしてみたところ、本わさびの爽 を取り付けることに。大量に持ち込んだ本わさびを ましたが、本物の味にこだわる熱意に押され、協力 食品加工に使用した例はなく、最初は難色を示され 素で瞬間凍結させて粉砕する設備を日本で唯一保有 していた横浜のメ それでも諦めない金印は、プラスチックを液体窒 -を訪ねました。その設備を

た『金印生おろしわさび』を相次いで発売しました。 「すり状」で商品化した冷凍の加工わさび『金印生す りわさび』を発表。同年8月には低価格化を実現し こうして昭和44年3月、業界で初めて生わさびを



生わさび100%でした。

『金印生すりわさび』の品質は 優れたものだが価格が高いと いう難点を解消すべく開発さ



れた『生おろしわさび』。

注目される中 届けたい 家庭にも本物の味と香りを 高品質な冷凍食品が

リーズ」です。 中、家庭でも本物の味を味わってほしいという想 加速しました。冷食市場が拡大と多様化を続ける 進化の一途をたどっており、コロナ禍でその流れ いから開発されたのが、金印の「国産冷凍薬味シ 近年の冷凍技術や流通網の発達で、冷凍食品は は

てみてください。 本物の味と香りを、ぜひご家庭の食卓に取り入 の味にこだわりました。常温商品では味わえない する中、業務用市場で長年培ったノウハウを生か し、食品添加物の使用をなるべく抑えて、素材本来 「冷凍こそ美味しい」という新しい価値観が浸透

力ですが、人工的に辛味成分が添加されるた た。常温タイプは、安価で長持ちすることが魅

辛味がきつく、食品添加物の使用量が多いの

市販用では冷凍什器の不足や物流の問題もあ

プロの現場では冷凍商品が主流となる一方、

人に支持されました。

、常温のチューブタイプが主流となりまし

伝わる甘味が魅力です。本物のおい

しさを再現

うなきつい辛味ではなく、口から鼻へスッと けるような爽やかな辛味とほんのりと舌に

本来の本わさびの味わいは、ツンと鼻をつく

た金印の冷凍商品は業務用市場では多くの

常温チューブわさび

家庭用市場で広まった

冷凍わさび

プロの料理人から支持された





国産おろし本わさび 350円(税込) 冷凍小袋タイプ 2g×10食入

、ご購入者の声/

国産冷凍薬味シリーズカスタマーレビュー

★ ★ ★ CUSTOMER REVIEW ★ ★ ★

香り・風味がいいんです!

生わさびと遜色なく、

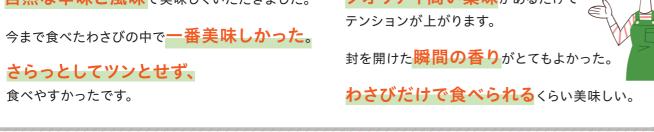
自然な辛味と風味で美味しくいただきました。

ホームパーティーの際に

クオリティ高い薬味があるだけで テンションが上がります。

※モラタメ「タメせる企画」(2023年3月3日~27日)

およびインスタグラムキャンペーン(2023年4月3日~17日)より抜粋。 ※旧商品に対していただいたレビューとなります。





国産原料で安心です!

鮮度の高い国産本わさびを

いつでも手軽にいただけるのがいいですね。

チューブタイプは使い切れなくて、 添加物も気になっていたので

この商品は嬉しいです。

小袋で便利です!

個包装だから使い切りができてイイ!

使いやすい量でした。

いつも新鮮なわさびの風味を

気軽に食べられるのがイイ!

味わえる逸品です。いつも冷凍庫に欲しいです。

1回分の量もちょうどいいし、使いたい時に



冷凍保存が 嬉しいんです!

冷凍で少量だから無駄がなく、 解凍もラクなのでかなりおすすめです。

長期保存でき、すぐに使えるので 便利で無駄がありません。

楽味のチカラ



長田 絢さん

食のプロも太鼓判 冷凍薬味

数字で紐解く

薬味おろし本わさびの特徴や、 チューブわさびと比較した魅力などを数字で解説します

薬味

の液体窒素を使用した独自の 超低温すりおろし製法を採用



超低温ですりおろされた本わさび

超低温すりおろし製法は、 通常製法と比べて

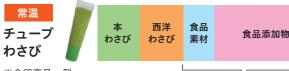


本わさびの原材料比率



加工わさびの配合イメージ・





※金印商品一例

主原料以外の食品素材・食品添加物は わさびの品質を保持するために使用

チューブわさびで食品素材・食品添加物を使用する のは、わさびの品質を保持するためです。

■辛味、風味の保持 【状態(粘度など)の保持 ■色の保持 ■菌増殖の抑制 など

冷凍保存することで食品添加物の使用を極力抑える ことができます。



使いたい時に さっと使える。 を小分けで

冷凍保存