

冷凍だからこそその鮮度・長期保存・使い勝手を実現した家庭用香辛料 冷凍薬味シリーズ 新商品「和からし」を発売

9月20日(金)より全国販売開始

加工わさびメーカー金印株式会社(本社:愛知県名古屋市中区、社長:石川良市)は、こだわりの冷凍技術で素材本来の香り・風味を閉じ込めた冷凍薬味シリーズの新たなラインナップとして、自然な風味が生きた本格薬味「和からし」を発売します。

販売経緯

冷凍薬味シリーズは2022年10月発売以来、生協や量販店を中心に市場を開拓し、売上を拡大してきました。冷凍食品市場が引き続き拡大しており、冷凍薬味シリーズの販売も好調に推移している中で、新たな商品ラインナップの展開を検討してきました。消費者アンケートにて普段使用している調味料の頻度や満足度についてヒアリングを実施しました。その中で喫食機会が高く、またより品質の高いものを求めている調味料として「からし」の需要があることが明らかになりました。からしは香辛料市場の中で、わさび、しょうが、にんにくに次ぐマーケットですが、一方で冷凍や冷蔵品などの品質訴求品は、市場に見受けられず、多くの消費者は保存性を高めるために添加物を加えた常温チューブ品を選択せざるを得ない状況にあります。このような背景から、和からしを冷凍薬味シリーズのラインナップの一つとして発売することとなりました。



商品特徴

- 1 キレのある辛味と豊かな風味が特徴**
辛味に優れたカナダ産オリエンタルマスタードを厳選して使用しており、からし原料100%とシンプルな配合で作られています。そのため、常温品のような粘度や酸味はなく、自然な味わいが楽しめます。
- 2 個包装とすることで使い勝手の良さを実現**
本商品は1食分(2g)を個包装にしましたので、必要な時に必要な分だけ、簡単にお使いいただけます。また、個包装なので衛生的にご使用いただけます。

商品概要

商品名	冷凍薬味 和からし
原材料	からし(カナダ)
参考価格	300円(税込)
規格	(2g×10袋)×10個×8合
JANコード	4967825321054
保管方法	要冷凍(-18℃以下)



冷凍薬味シリーズ一覧

すりたて、刻みたてをご家庭へ。こだわりの冷凍技術で、素材本来の香り・風味を閉じ込めました。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。いつものお料理をいつもよりも美味しく。



おろし本わさび



おろししょうが



きざみゆず皮



おろしにんにく



柚子こしょう



冷凍薬味特設サイト

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95年の加工わさびメーカー。当社は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 岡本 達也(広報担当)

Tel 052-242-0008

Email kin_soumu@kinjirushi.co.jp