



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

51号

NHK「あさいち」で注目度UP!

わさびの スゴいパワーを ご紹介します!



- スゴいぞ① 意外な相性で美味しさはもっと広がる
こんな味わいがあったんだ! ——— 1
- スゴいぞ② 健康世代必見
本わさびの健康パワー。 ——— 3
- スゴいぞ③ 本わさびパワーを手軽に、家庭で。 — 5

新企画 健康・美容 わさびレシピ — 7

金印グループ経営理念
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

表紙写真：抗酸化野菜と本わさび。本わさびは抗酸化野菜の中でNO.1の抗酸化力を持っています。

スゴいぞ！わさび



意外な相性で美味しさが広がる
こんな味わいがあったんだ!

まさかーと思うような知らない美味しさに出会ったり、
ホント?と嬉しくなる健康効果があったり...。
わさびの可能性、まだまだあります!



わさび加工メーカーとして、NHKに情報提供しました。詳しくはP7で!

チーズ専門店がおすすめ チーズ×わさび



ゴルゴンゾーラチーズと本わさびのテリーヌ
チーズの塩味と独特の風味に、本わさびが加わることで、さらに口当たりが良くなり、おもてなしにピッタリ。

タレージョチーズと本わさびの肉巻き
肉とチーズのコクに負けない、たっぷり使った本わさびの風味が食欲をそそります。

ハーザーミーチーズの本わさび添え
食感の良いチーズの味わいと本わさびの爽やかな辛味の相性は、ワインのお供にぜひ!

美味しさのカギは本わさび!

いつものキッチンで簡単! Recipe

- ◆**ゴルゴンゾーラチーズと本わさびのテリーヌ**
【材料】4~5人分
①ゴルゴンゾーラチーズを3mmほどの厚さに切っておく。
②型にクルミ(分量の半分)を敷き、ゴルゴンゾーラチーズ、本わさび(5g)、無塩バター(適量)、マスカルポーネチーズ...200g、本わさび(5g)の順に敷き詰める。
③残りのクルミを細かく刻み、無塩バター(適量)、本わさび(5g)、ハチミツと練り合わせて、②の上に敷く。
④その上にマスカルポーネチーズ、本わさび(5g)、ゴルゴンゾーラチーズを敷く。
⑤冷蔵庫で30分ほど冷やして完成。
- ◆**タレージョチーズと本わさびの肉巻き**
【材料】1人分
①豚肉ロースの薄切りの両面に塩こしょうする。
②タレージョチーズを5mmほどの厚さに薄く切り、本わさびをたっぷりぬり①にのせる。
③肉をくるくる巻き、チーズを包む。
④パルミジャーノチーズ(粉)をパン粉とミックスする。
⑤③を卵にくぐらせ、④の衣をつける。
⑥フライパンで焼き、表面に焼き目をつけ、トースターで焼き、中まで火を通す。

オリーブオイルソムリエがおすすめ オリーブオイル×わさび



このオリーブオイルを
使いました!

本物のオリーブオイルの美味しさを実感!
塩でいただく新感覚そばは、大根おろしとしらすの相性も名脇役。

- ◆**本わさびオリーブオイルでいただく冷たいそば**
【材料】1人分
そば...100g 塩...少々
大根おろし(おろした時に汁も一緒に) 本わさび...適量
エキストラヴァージンオリーブオイル...大さじ3 じゃこ...適量
- ①そばを茹でて、水にさらす。
②大根おろしに本わさび、じゃこを添えて、オリーブオイルと合わせる。
③②に塩を入れ、そばをつけていただく。

オリーブオイルと塩だけのシンプルさ。

新ジャガイモのほくほくとした甘みに、アクセントの本わさびが効いています!

- ◆**オリーブオイルのポテトサラダ 本わさびソース添え**
【材料】2~3人分
男爵いも...2個(200g)
玉ねぎ...1/4
きゅうり...1/4
ハム...2枚
塩...小さじ1/5
エキストラヴァージンオリーブオイル...大さじ4~5杯
- ★本わさびソース
本わさび...5g
オリーブオイル...大さじ2~3
- ①玉ねぎは薄切りにして水にさらしておく。
②きゅうりは薄切りにして塩を振っておく。
③男爵いもは茹でて熱いうちに皮をむきマッシュする。
④①の玉ねぎは水気を切り、②のきゅうりはギュッと絞って水気を切っておく。
⑤③の粗熱が取れたら塩とオリーブオイルと④を入れて混ぜる。
⑥本わさびソースを添えていただく。



ホンモノ×ホンモノ

意外な相性レシピも
素材が本物だから
「本物におまかせ!」

美味しさの絶対的なポイントが「素材が本物であること」。辛味が強いチェーパワさびでは素材の味を引き出すことはできません。また手軽に手に入るオリーブオイルは実は鮮度の落ちたオリーブオイルから絞られた粗悪品が多いのも事実。フレッシュなオリーブを使った「本物」と呼ばれるオイルは、香りも味わいも違い、シソルな料理ほどその差が際立ちます。チーズも本物だからこそ、簡単に手を加えるだけで美味しさが広がります。

ゴルゴンゾーラチーズ

イタリアを代表するブルーチーズ。しっとりとなめらかな生地で、甘みを感じるような香りがあり、風味豊かなチーズです。
1,250円(税込)/100g

ハーザーミーチーズ

モッツアレラのように白いチーズですが、焼いても溶けず、焼くことで美味しさが増すチーズ。こんがり焦げ目がついたシコシコとした歯ごたえが美味。
1,080円(税込)/1パック(250g)

オススメのオリーブオイル

本物のオリーブオイルを見極める「OLIVE JAPAN 2015」で金賞を受賞。写真左:「センテナリウム プレミアム」3,564円(税込)/500ml。写真中央:「ルセロ アスコラー」3,240円(税込)/250ml。「OLIVE JAPAN 2016」で最優秀賞を受賞。写真右:「ヴィエイラD.O.P ガタ・ウルティス」4,250円(税込)/500ml

タレージョチーズ

表面を塩水で拭きながら熟成させるチーズで、むっちりとしたなめらかな生地が特長。漬け物のような自然な発酵臭とミルクの旨味を感じます。
1,200円(税込)/100g

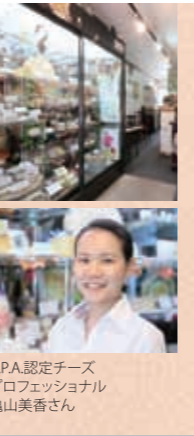
撮影協力 チーズやオリーブオイルのお求めはコチラまで

オリーブオイル専門店 OLIVINO La Cocina
日本オリーブオイルソムリエ協会認定のオリーブオイルソムリエの中でも、日本で数少ないマスターソムリエの資格を持つ佐々木のりこさんが監修。選び方から食卓への取り入れ方など、テイストも交えてアドバイスしてくれます。
DATA
愛知県名古屋市中区東2-12-11 フローラル泉1階南
TEL.052-325-7251
10:00~17:30(土曜日10:00~13:00 15:30~17:30)
日曜定休
http://olivino.jp/



オリーブオイルソムリエ 佐々木のりこさん

チーズとはちみつのお店 MERUCURE
主にフランスを中心に、実際に作業工程を視察し、生産者が丁寧に作り上げたチーズだけを厳選して取り寄せ。ハード、ウォッシュ、青カビ、白カビ、山羊、羊などタイプも多種多様で、中には日本ではここにしかないチーズも!
DATA
愛知県名古屋市中区山門町1-47
大きなネコさんの家 1階
TEL.052-761-9881
11:00~19:00 月曜・第1火曜定休
(祝日・毎月21日は営業/翌日休・年末年始休有り)
http://cheese-mercure.main.jp/



CPA認定チーズプロフェッショナル 亀山美香さん

抗酸化作用



「抑制型」で
活性酸素の
発生を防ぐ!

紫外線や不規則な生活、日常のイライラも活性酸素をつくる原因と言われています。ところが、「6-MSITC」には活性酸素を防ぐ「抗酸化作用」も絶大。抗酸化作用を含む食品はさまざまありますが、「6-MSITC」の大きな特長は「抑制型」。活性酸素の発生自体を抑制し、効果の持続性が高いことで注目されています!

イライラでも増える
活性酸素を
シャットアウト!

ワインなどに含まれる
ポリフェノールなどは「消去型」
即効性アリ!



本わさびに含まれる
6-MSITCは「抑制型」
持続性アリ!



血液サラサラ作用

本わさび5gを
摂取すると
血流が1.2倍に!



体ポカポカ、
冷え性対策にも
オススメ!
さらに驚くことに、「6-MSITC」には血小板の凝縮を抑制して、血栓ができるのを防ぐ働きも!そのため、本わさびを食べるとドロドロとして詰まりぎみだった血液が、約1時間でサラサラに。そのパワーはタマネギと同レベル!血流が改善されることで体温も上昇することがわかっています。

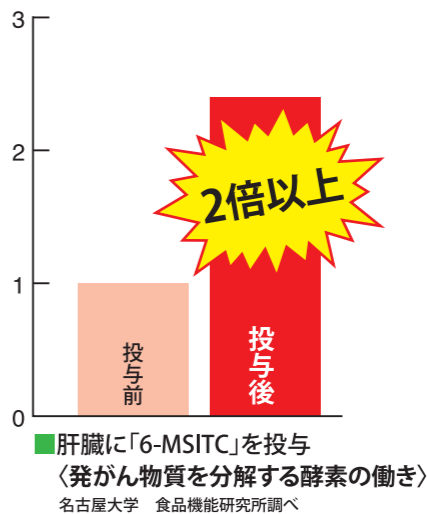
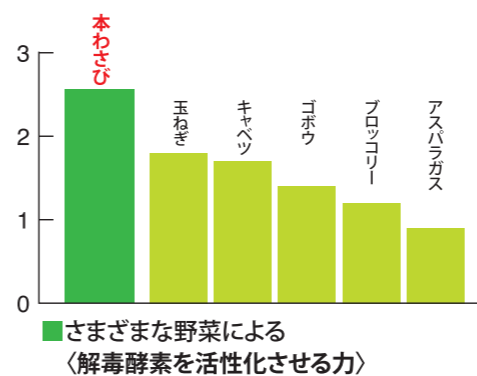
わさびパワーで
発がん物質を分解!

がん予防



野菜ナンバー1の
毒消しパワー。

肝臓には、体内で発生した発がん物質を無害化する解毒酵素があります。研究で、肝臓に「6-MSITC」を投与したところ、この酵素が活性化し、そのパワーはなんと通常の2倍以上!しかも「6-MSITC」の解毒酵素パワーアップ力は、野菜の中でもダントツ。さらにこの効果は3日近く続くという驚異の長時間作用も見逃しません。



健康世代必見

本わさびの健康パワー。

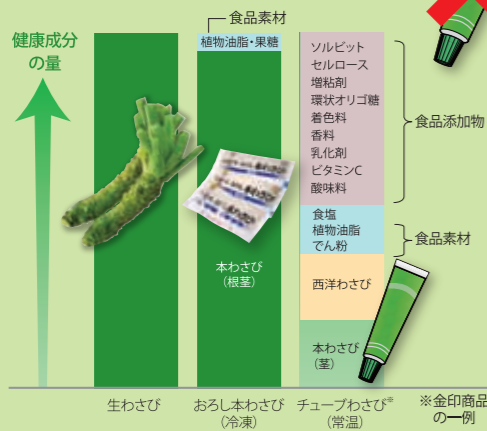
NHK「あさイチ」で注目度UP!
スゴいぞ! わさび

本わさびの健康パワーを得るために

✓ 1日5gを目安に摂取



✓ チューブわさびは健康成分をほとんど含んでいません



■生わさびと商品の配合(イメージ)



※金印商品の一例

共同研究で
そのパワーを
立証!



金印(株)名古屋研究所
奥西 課長

名古屋大学大学院理学研究科修士。金印名古屋研究所にて、本わさびの機能性研究をすすめ、サプリメントや化粧品など、研究成果をいかした商品開発に関わる。



愛知学院大学
大澤 教授

愛知学院大学心身科学部教授。抗酸化食品の第一人者として、アメリカの国立がん研究所が進めたがん予防食料研究の国家プロジェクトに参加。

本わさびの根茎に
含まれる成分
「6-MSITC」に
パワーあり!



「6-MSITC」を主成分とした
健康素材が
「ワサビスルフィニル®」です!

乾燥による
小ジワを
目立たなくする

サンスルフィー美要[®]
乳液

シワ改善試験で
効果が報告されました。

「乾燥による小ジワを目立たなくする」効能評価試験済み
(特ニコトリーリサーチ)



※「美要[®]」は金印の登録商標で、
美の要カナを意味します。

お求めは
こちらまで



定期購入で
10% off



ワサビスルフィニル[®]
「わさび&オリーブ」

本わさび約5gに相当する健康成分を摂取!

本わさびを毎日食べるのは大変、なかなか続かないという人にオススメなのが、サプリメント「わさび&オリーブ」。ワサビスルフィニル[®]をたっぷり配合(約1mg含有)、理想とされる摂取量を1日3粒で、いつでもどこでも補えるので便利です!

■90粒入り(1日3粒目安/約30日分)

通常価格 10,080円(税込) 定期購入価格 9,070円(税込)

サプリメント
シリーズ

その他にも!



内側からコラーゲンを補給して、
憧れの美肌に!

ワサビスルフィニル[®]
「コラーゲン」

■270粒入り
(1日9粒目安/約30日分)

通常価格 3,570円(税込) 定期購入価格 3,210円(税込)

定期購入で
10% off



膝関節などが気になる方にも
本わさびのパワーを。

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/約30日分)

通常価格 5,120円(税込) 定期購入価格 4,600円(税込)

定期購入で
10% off



冷え性の方へ。
薬味のパワーでポカポカ効果を!

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/約30日分)

通常価格 1,720円(税込) 定期購入価格 1,540円(税込)

定期購入で
10% off

辛味が苦手でも大丈夫!
1日3粒の本わさびパワーでもっと元気に。

商品の詳しい情報やお求めは、
通販サイトをご覧ください。



旬薬味
シリーズ

旬薬味[®]
「おろし本わさび」

製造からお届けまで、
冷凍だから新鮮&美味しい!

厳選した国産本わさびを、金印独自の「超低温すりおろし製法」で冷凍パック。すりおろしたての鮮度と風味を閉じ込めた小袋タイプで、健康効果が期待できる量(5g)が1袋に。1日1袋を目安にすれば、料理のバリエーションも広がり、健康維持にも効果的です。

■5g×20個 1,850円(税込)



旬薬味[®]「きざみわさび」

■250g 980円(税込)
■100g 720円(税込)

北海道で採れた
山わさびの
味わい深い
風味をパック。

旬薬味[®]「山わさび」

■100g 720円(税込)



旬薬味[®]「生おろししょうが」

■5g×30個 820円(税込)

酒のつまみや
ごはんのお供に。
風味豊かな
大人の味を。

旬薬味[®]「わさび漬」

■85g 970円(税込)

その他にも!

本わさび(根茎)を100%使用!
小袋1つで、理想的な量が食べられます。

スコイぞ!
3

本わさびパワーを手軽に、家庭で。

商品の詳しい情報やお求めは、
通販サイトをご覧ください。



秋に美味しい素材を使って…。

ちゃんちゃん焼き

鮭のやさしい味わいに、マイルドな辛さのわさびみそが程よく絡みます。

材料 (2人分)

鮭	2切れ	こしょう	少々
キャベツ	1/8個	酒	大さじ1
玉ねぎ	1/2個	バター	10g
塩	少々	わさびみそ	30g

作り方

- キャベツは適当な大きさに切る。玉ねぎは細切りにする。
- ホイルの上に①の野菜をしき、塩・こしょうをした鮭をのせる。わさびみそを鮭の上のせ、酒をふり、包む。
- フライパンで10分ほど焼く。
- 焼き上がったら、仕上げにバターをのせる。



わさびみその作り方

【材料】

本わさび	5g
みそ	10g
みりん	小さじ1

材料を混ぜ合わせるだけ!

さつまいもとかぼちゃの素揚げわさびバター添え

さつまいもとかぼちゃの甘みに相性バツグン。



材料 (2人分)

さつまいも	1/2本
かぼちゃ	1/4個
サラダ油	適量
【調味料】	
バター	50g
塩	小さじ1/2
こしょう	少々
本わさび	10g

作り方

- さつまいも、かぼちゃは1cmくらいの厚さに切り、170℃の油でじっくり揚げる。
- 【調味料】を合わせ、フライパンまたは湯せんで溶かす。粗熱がとれたら本わさびを加えて混ぜる。
- ①を器に盛り、②を添える。

カリフラワーのポタージュ

本わさびの味わいがいつものポタージュにアクセント。

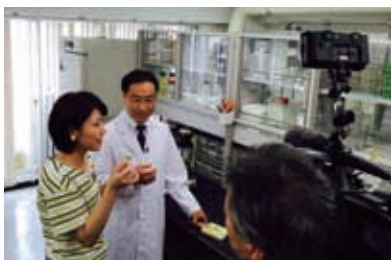


材料 (2人分)

カリフラワー	3房
玉ねぎ	1/2個
洋風だし汁	200ml
牛乳	200ml
こしょう	少々
塩	小さじ1
パセリ	少々
本わさび	15g

作り方

- 鍋に洋風だし汁、小房にわけたカリフラワー、みじん切りにした玉ねぎを入れて、カリフラワーが軟らかくなるまで煮る。
- 粗熱がとれてから①をミキサーにかけてなめらかにする。
- ②を鍋に戻して弱火で温め、牛乳、本わさびを加える。塩・こしょうで味をととのえる。
- 器に盛り、パセリをちらす。



金印(株)名古屋研究所にて番組撮影される様子。奥西研究員がわさびの健康成分を紹介しました。

2016年7月6日、NHKの朝の人情情報番組「あさイチ」にて、「スゴイぞーわさび」と題して、料理から健康効果、掃除術まで、わさびのとっておきパワーが紹介されました!番組では、わさびの驚きの健康パワーも大きくクローズアップ。金印(株)名古屋研究所と愛知学院大学の大澤教授との共同研究によって、わさびの根茎に含まれる「6-MSTIC」という成分が、ガン予防や血流改善の効果が期待できることが明らかになったと紹介され、番組出演者からもわさびの抗酸化作用に注目が集まっていました。

NHK「あさイチ」で
わさびのスゴイ
パワーを紹介!
金印もわさびの
健康効果について、
情報提供しました。