



# Sulfee PRESS

美容に食に、新しい「こだわり」を。

## 暮らしを彩る 美しさと美味しさと。

### 美容に効くエッセンス

その肌、  
もっともっと潤わせて。

ハリツヤ肌に欠かせない

う・る・お・い… ①

サンスルフィー美要<sup>®</sup>化粧品の効果を実感!

「フェイスパック」を試してみました… ③

### 食に効くエッセンス

暑い日でも「しっかり食べる」を応援

シンプル&和テイストレシピ… ⑤

金印の海外輸出事業が  
農林水産大臣賞を受賞しました。… ⑦

90周年ご挨拶… ⑨



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

金印グループ  
経営理念



美肌を叶えるエッセンス

ハリツヤ肌に欠かせない

うる・る・お・い。

美容や健康への意識が高い読者モデルが  
サンスルフィー美要®化粧品を使い心地を体験！



*Kinjirushi Beauty & Style*

美しさは潤い。大人の女性の肌に効果的に届くエッセンス。「サンスルフィー美要®化粧品」は潤いを与え、肌を整える美容成分をたっぷり配合。コラーゲン産生力を高めてハリツヤを保つ「ワサビフラボン®」に加え、アルブチンや加水分解ローヤルゼリーの2つの成分を新配合しました。



輝きと健康を導くアロマテラピスト  
社元 美歩 (しゃもとみほ) さん (40歳代)

アロマを使った体質改善のサロンワークのほか、企業へ健康経営を提案するなど幅広く活躍の社元さん。仕事柄、自然素材の効果を最大限にいかし、その人本来の輝きを引き出すことが大切だと考えています。「サンスルフィー美要®化粧品」への印象は、自然素材の「優しさ」と「本物の効果」。なめらかに馴染むつけ心地は肌への優しさを実感。また美容効果をいかして配合した数々の美容成分の効果にも期待できると話してくれました。

<ホームページ> アブレ・ミディ <https://kagayakinomoto.com/>

*Profile*

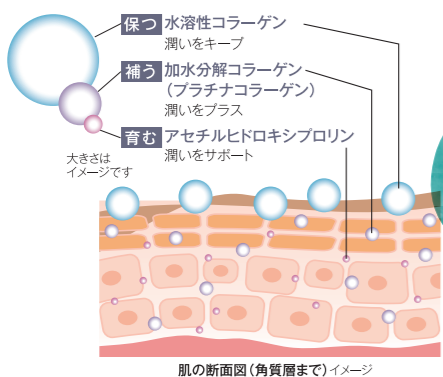


わさびは日本古来の最強ハーブ。自然由来の潤い感に納得です。

年齢とともに、気になる肌のハリ・ツヤ・潤い。「目元の小じわが目立つ」「ほうれい線まわりをふっくらさせたい」などそんなお悩みにこたえるため、肌にうれしい美容成分を配合。食品メーカーとして、安心・安全にこだわったからこそ、たどり着いた本当の美肌力をぜひ実感してください。

大人の肌に天然由来の美容成分を。3種のコラーゲン、潤いを与える20種類※の成分、そして、「ワサビフラボン®」。※化粧水は17種類、乳液は20種類の美容成分を配合。

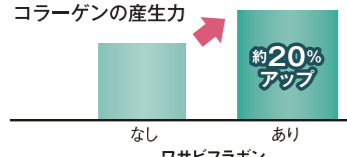
3種のコラーゲンが肌の隅々まで潤いを届ける



ハリ

3種のコラーゲンの保湿力

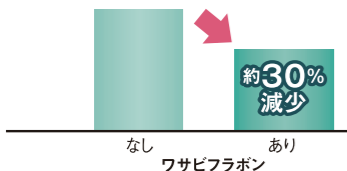
「ワサビフラボン®」のコラーゲンの産生力



ツヤ

ワサビフラボン®の美肌力

「ワサビフラボン®」のシワ改善作用



潤い

潤いを与える20種類の美容成分

注目成分は、わさび葉から精製した美容素材「ワサビフラボン®」です。肌のコラーゲン産生力を高める働きがあり、乾燥による小じわなど、シワ改善作用の効果が認められています。

さらに!

肌に優しい5つの無添加

さらに!

乳液は抗シワ試験で効能評価済み

肌にとって優しく自然なものと、エタノール※、パラベン、香料、着色料、鉱物油は使用していません。※石鹸はキャリアーオーバー成分です。(製造工程で使用)

乾燥による小ジワを目立たなくする「効能評価試験済み」です。



サンスルフィー美要®化粧品。しっとり、うるおいのある美肌へ。

<b>化粧水</b> ■145ml 通常価格 3,480円(税込) 定期価格 3,130円(税込)	<b>乳液</b> ■50ml 通常価格 3,690円(税込) 定期価格 3,320円(税込)	<b>洗顔石鹸</b> ■100g 通常価格 2,460円(税込) 定期価格 2,210円(税込)
--	--	--

◎「美要®」は金印の登録商標で、美の要(かなめ)を意味します。  
◎美容素材「ワサビフラボン®」は金印の登録商標です。  
◎「乳液」はシワ改善試験で効能評価試験済みです。



*Sunsulfee*



お申し込みはこちら

お電話・FAX・WEB  
・スマートフォンで  
ご注文いただけます

サンキュー  
お電話 0120-39-1234  
通話無料

FAX 0120-31-2052

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

ご注文 9:00~18:00

※オペレーターにスルフィープレスを見たお伝えください。

金印オンラインショップ 検索



サンスルフィー美要®化粧品の効果を実感！

# 「フェイスパック」を試してみました

1週間に1〜2回のフェイスパックケアで手応えを実感する《みずみずしさ》。

ハリと弾力のあるふっくら美肌をキープするなら、「サンスルフィー美要®化粧品」の化粧水を使ったスペシャルケアをお試しください。方法は簡単。市販のローションマスクに化粧品を十分に含ませて、顔全体を優しく覆ってパックするだけ。マスク前は洗顔石鹸で肌を清潔な状態にすること、そして、マスクをはずした後は乳液で潤いを閉じ込めるのを忘れなく。



仕事の疲れが顔に出ちゃうのが悩み。  
西塚 美尾さん

予想以上のしっとり感に期待☆

仕事がハードになると、目の下のくすみやメイクのヨレが気になる私。このしっとり感は表情を明るくしてくれますね！営業職で人に会う仕事には欠かせないスペシャルケアです！



育児中でスキンケアを怠りがち。  
木村 亜莉紗さん

思ったよりも手軽♡これなら続けられそう。

フェイスパックって手間がかかる？と思っていましたが、小袋を使って準備する方法なら家事の合間に作っておけてカンタン。天然成分だから子どもがふれても安心ですね。

サロンの生徒さんたちと試してみました♡

1児のママ。育児中の楽しみは友人とのランチ。  
木村 亜莉紗さん (30歳代)



編集ライター。趣味は旅行、いずれ旅行記を手がけるのが夢。  
森本 萌子さん (30歳代)  
お仕事は営業職。作家作品などクリエイティブに触れるのが趣味。  
西塚 美尾さん (30歳代)

*Kinjirushi Beauty & Style*

美容効果をさらにUP！フェイスパック & 乳液ケア

## 1 最適な量は12プッシュ！

小袋にローションマスクを入れて、化粧水を12プッシュするだけで準備完了。マスクが膨らんだら顔全体にのせて軽く押さえて密着させます。疲れが出やすい目の下や小鼻まわりは念入りに。



用意するのは、手頃サイズの小袋とフェイスマスク。いずれも100円ショップやドラッグストアで手軽に購入できます。

## 2 仕上げは乳液でローリングケア

5〜10分パックしたら、乳液をたっぷり使って肌水分を閉じ込めて。この時、年齢が出やすい首筋を下から上へとマッサージするとさらに効果的です。手に残った乳液は手の甲に塗りましょう。





食に効くエッセンス

暑い日でも「しつかり食べる」を応援  
 シンプル &  
 和テイストレシピ



お出汁のうまみを、本わさびの風味が引き立てる上品な一品。



**冬瓜の冷やし鉢  
 そぼろわさび煮**

白しょうゆ仕立ての冬瓜の煮物は食欲がない時でもさっぱりと食べられる一品。そこに本わさびでわずかな辛味を加えることで、薄味でも味わいはしっかり。火を通すと風味を失ってしまう本わさび。粗熱を取ってから加えることで独特の風味が最後まで楽しめます。

作り方はこちら→



磯の味わいを閉じ込めた贅沢な一品。主役級の豪華さで満足度もアップ!



**アオサと花わさび、  
 桜えびのだし巻き卵**

具沢山のだし巻き卵の隠し味は「花わさび」。わさびは出汁との相性がとてもいいので、醤油仕立てに漬けた「花わさび」を加えることで出汁の味をグッと引き立ててくれます。アオサや干しさくらえびなど、旨味が強い食材の組み合わせを見事に調和させるのも名脇役といわれるわさびならでは!

作り方はこちら→



醤油漬けの花わさびが風味豊かな調味料としても大活躍。



**やりいかと  
 グリーンアスパラの  
 花わさびパスタ**

味付けはわずかな塩こしょうと花わさびだけ。金印の「花わさび」は、丁寧に手摘みした花わさびを醤油漬けにしているので、パスタに和えればそれだけで和テイストパスタが完成。塩分控えめですが、花わさびの爽やかな風味とほのかな甘みで味わい深さは十分。その他の料理にもトッピングするだけで美味しさがUPします。

作り方はこちら→



Recipe

レシピは  
 ウェブサイトで  
**Check!**

美味しそう!  
 と気になる料理は、QRコードからレシピを確認。材料・作り方などを紹介しています。スマートフォンでも閲覧OK。今夜の献立にぜひお試しを。

レシピ  
 考案



自由が丘クッキングスタジオ代表  
 鈴木あゆみ先生  
 名古屋文理大学非常勤講師  
 栄養士 中医薬膳指導員

TVCM・Web・カタログ・パンフレット・パッケージなど、広告に関するあらゆる料理撮影をスタイリング。また、レシピの開発も行い、今回は本わさびの特徴をいかし、素材の味を引き立てるレシピを提案。今後のレシピ開発にも期待大です。

<http://www.jc-studio.co.jp/>

本わさびで上品な味わいに。わさびマヨやポン酢でさっぱりと。



**わさび生春巻**

アジア料理のアクセントにも本わさびが大活躍。薬味として具と一緒に巻き込み、ナンプラーやスイートチリの代わりにわさびマヨネーズを添えて。ポン酢をつけても美味しく食べられますので、異国メニューを、気軽な家庭料理としてお楽しみください。

作り方はこちら→



旬の味を引き立てる  
 本わさびエッセンス。

美容や健康に気遣う社元さん。ゆつくり丁寧に料理をする時間や素材の味を生かしたレシピを大切にしています。お気に入りには旬薬味「おろし本わさび」と金印「花わさび」。出汁の旨味を引き立てたり、料理のアクセントに使ったり…。食欲を増進させるさっぱりした和テイストは暑い日にぴったりです。



# 金印の海外輸出事業が 農林水産大臣賞を 受賞しました。

GFP  
輸出拡大  
フォーラム



2019年3月に開催された『GFP輸出拡大フォーラム』にて、輸出に取り組む優良事業者として金印の海外への取り組みが高く評価されました。わさびの美味しさを世界へ。その取り組みをご紹介します。



## パネル ディスカッション

海外での営業展開  
日本の食文化を  
正しく伝えたい、  
という思い。



小林一光会長が登壇。現地でのコミュニケーションや人材の重要性について語りました。

## GFP輸出拡大フォーラムとは

農林水産省の平成30年度補助事業「輸出に取り組む優良事業者表彰事業」の一環として実施。輸出に取り組む優れた事業者に対して表彰を行い、取り組みを広く紹介することによって、日本の農林水産物・食品の輸出を促進することを目的としています。

## 優良事業者 取り組み紹介

### 海外への輸出モデル

産地から海外までの一気通貫型で  
現地ニーズに応える仕組みづくり。

優良事業者の選考基準は「輸出規模」「成長性」「イノベーション」「波及効果」の4観点。金印は、「原材料の生産拠点を国内にもち、国内調達率が非常に高い点」「世界市場を4分割したローカライズ戦略」「現地アンバサダー制度を用いた日本では得られない情報収集システムの構築」などに高い評価をいただきました。

## 国内原料への挑戦

北海道に金印アグリ(株)を設立し、自社と契約農家で「西洋わさび」を生産。本わさびも全国の生産者から調達しています。また、登録種苗を持ち、苗を農家に供給して安定的に原料調達できる体制を整えています。

## 需要創出への挑戦

金印アンバサダー制度を導入して、現地のレストランや量販店の顧客紹介や商談援助に加え、法・制度の改正など現地の情報を提供してもらうことでリアルな海外ニーズを捉えています。

## ローカライズへの挑戦

金印では、マーケットを、アジア・北米(中南米を含む)・欧州・日本を分割し、地域ごとの消費者の嗜好や食文化に合わせて商品を提供しています。

またそうした海外でのニーズに迅速に対応する体制を整えるため、2014年にはアメリカ・ロサンゼルスに、2019年には、ドイツ・フランクフルトに現地法人を立ち上げ、海外戦略を本格化させています。

2019年4月  
ドイツ・フランクフルト  
欧州初の現地法人  
KINJIRUSHI WASABI EUROPE  
GmbH. 設立しました。

2009年フランクフルトに駐在員事務所を開設以降、ドイツをはじめベルギー、オランダ、デンマーク、スイスなどのレストランや寿司店への営業活動を続けてきました。アメリカではステーキにわさびを添える食べ方が定着しつつあり、ヨーロッパでもわさび人気が高まっています。日本の食文化をヨーロッパにも広く伝えていきます。





# 美味しさをご家庭に。商品ラインナップ

## 国内原料にこだわった冷凍「旬薬味」シリーズ



**旬薬味 旬薬味®シリーズ**

社元さんがイチオシする春にオススメしたい「本物の味」「季節の味」。



**「季節の味」花わさび**

春だけの限定発売

この時期だけしか入手できない、わさびの花のつぼみを1本1本ていねいに手積みし、しょうゆ漬けにしてお届けします。《500セット限定》。毎年すぐに完売になる人気商品です。

■100g×6個セット  
《1セット》3,240円(税込)  
《送料》1,080円  
(北海道・沖縄は300円プラス)

○ご注文締切▶ 2019年6月2日(日)    ○お届け期間▶ 2019年6月7日(金)、8日(土)、9日(日)

※天候の影響で収穫時期がずれ、お届け期間が変更になる場合がございます。

旬薬味シリーズを **8000円(税込)** 以上のご注文で **送料無料で** (通常1,080円)

組み合わせ自由

「おろし本わさび」 ■5g×20個 **1,850円(税込)**

「生おろししょうが」 ■5g×30個 **820円(税込)**

「きざみわさび」 ■250g **980円(税込)**

「山わさび」 ■100g **720円(税込)**

「わさび漬」 ■85g **970円(税込)**

## 肉料理との相性を追求金印「スパイスセレクション」

肉料理との相性を追求した業務用スパイスシリーズ『金印スパイスセレクション』  
「世界の定番調味料を日本へ」をテーマに、話題のパクチーをはじめ、バラエティ豊かなラインナップが特徴。素材にこだわり、さまざまな肉の旨味を引き出します。 ※業務用商品のため販売に限りがあります。

**SPICE SELECTION**

風味や香りを引き立たせた発芽マスタードを使用。プチプチとした食感とワインビネガーの爽やかさが食欲をそそります。

**ポーシェマスタード**  
■100g **720円(税込)**

国産の黄ゆずと青唐辛子をすりつぶして、岩塩でほのかに味付け。肉の味を損なわないよう塩分控えめに仕上げました。

**ゆず胡椒**  
■90g **780円(税込)**

欧州を中心に定番調味料として親しまれています。マヨ風味で酸味を低減したマイルドなソースです。

**北海道ホースラディッシュソース**  
■200ml **890円(税込)**

収穫後4日以内の新鮮なパクチーを、薬味として使えるようにすりおろして、ソース状に仕上げました。

**国産/パクチー使用 おろしパクチー**  
■200g **1,290円(税込)**

お申し込みはこちら(お電話・FAX・WEB・スマートフォンでご注文いただけます)

サンキュー  
お電話 **0120-39-1234** (通話無料)    ご注文 9:00~18:00  
FAX 0120-31-2052    WEB <http://shop.kinjirushi.co.jp/>    金印オンラインショップ

鮮度&美味しさを保つ「冷凍便」でお届けします!

ご挨拶

金印株式会社は、創業者・小林元次が青果を扱う小林商店を開いたことから始まりました。その後、昭和5年に生わさびの卸商に転業して以来、わさび加工の専門企業として発展し、本物の美味しさと人々の健康に貢献すべく、尽力して参りました。

金印の企業理念の中に「人類の」「世界の」という言葉が盛り込まれています。わさびは日本古来の薬草・薬味ですが、私たちはそれを世界に広げていくことを社命としてきました。海外の高級和食店に対してわさびの普及活動を行ったり、海外でのわさび栽培に挑戦したり、一歩一歩、海外への歩みを進め、現在では世界65カ国の国・地域で販売しています。

和食はヘルシー志向というだけでなく、ユネスコの無形文化遺産にも選ばれた世界に誇る食文化です。近年では、長年の研究により、本わさびの成分による多くの健康効果も認められています。90周年を迎えた今、皆様にご愛顧を感謝するとともに、新しい時代に人々がますます豊かで健康に暮らせるよう、私たちの使命を改めて強く感じております。

本物の美味しさを伝えたい…。と、歩み続けた90年。  
金印の想いは世界へと広がっています。

おかげさまで  
金印は90周年を  
迎えました。



金印株式会社 会長  
**小林一光**







サンスルフィー美要<sup>®</sup>化粧品が  
リニューアル



# 2大美容成分が加わり 美しい大人のお肌に



**New**  
美容成分

**New**  
美容成分

クリア成分で明るい肌印象に



加齢やストレスに弱い肌を整えます

*Sunsulfée*  
Sunsulfée makes your skin calm down.



美要<sup>®</sup>化粧品  
化粧水

美要<sup>®</sup>化粧品  
乳液

サンスルフィー美要<sup>®</sup>化粧品