



金印グループ広報誌
「ヘルシーライフマガジン」

90th
Anniversary

スルフィープレス

Winter
2019

63号

Kinjirushi presents Beauty & Food Magazine

Sulfee PRESS



90周年原点回帰

”わさびの

チカラ

“

わさびが秘める抗酸化パワー …①②

最近気になる「抗酸化」のはなし

わさびと金印 …③④

私たちの原点 わさびへの想い

金印グループ創業90周年記念事業
「親子で味覚の授業」レポート…⑤

サンスルフィー美要®化粧品開発STORY…⑥

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

最近気になる「抗酸化」のはなし

そもそも

体が「酸化する」って
どういうこと？

金属が酸化して錆びたり、食べ物が酸化して腐るように、人の体も酸化します。この酸化の原因と言われているのが**過剰に生成された「活性酸素」**です。

体を酸化させる「**活性酸素**」は、添加物の多い加工食品の摂りすぎや、飲酒・喫煙、日常の**ストレス**からも発生します。

食べて防ぐ！サビない体づくり

抗酸化作用をもつ食材

ポリフェノール

活性酸素を無害化する作用があります。



ビタミンA・C・E

過酸化脂質を抑制し、傷ついた細胞の回復を助けます。



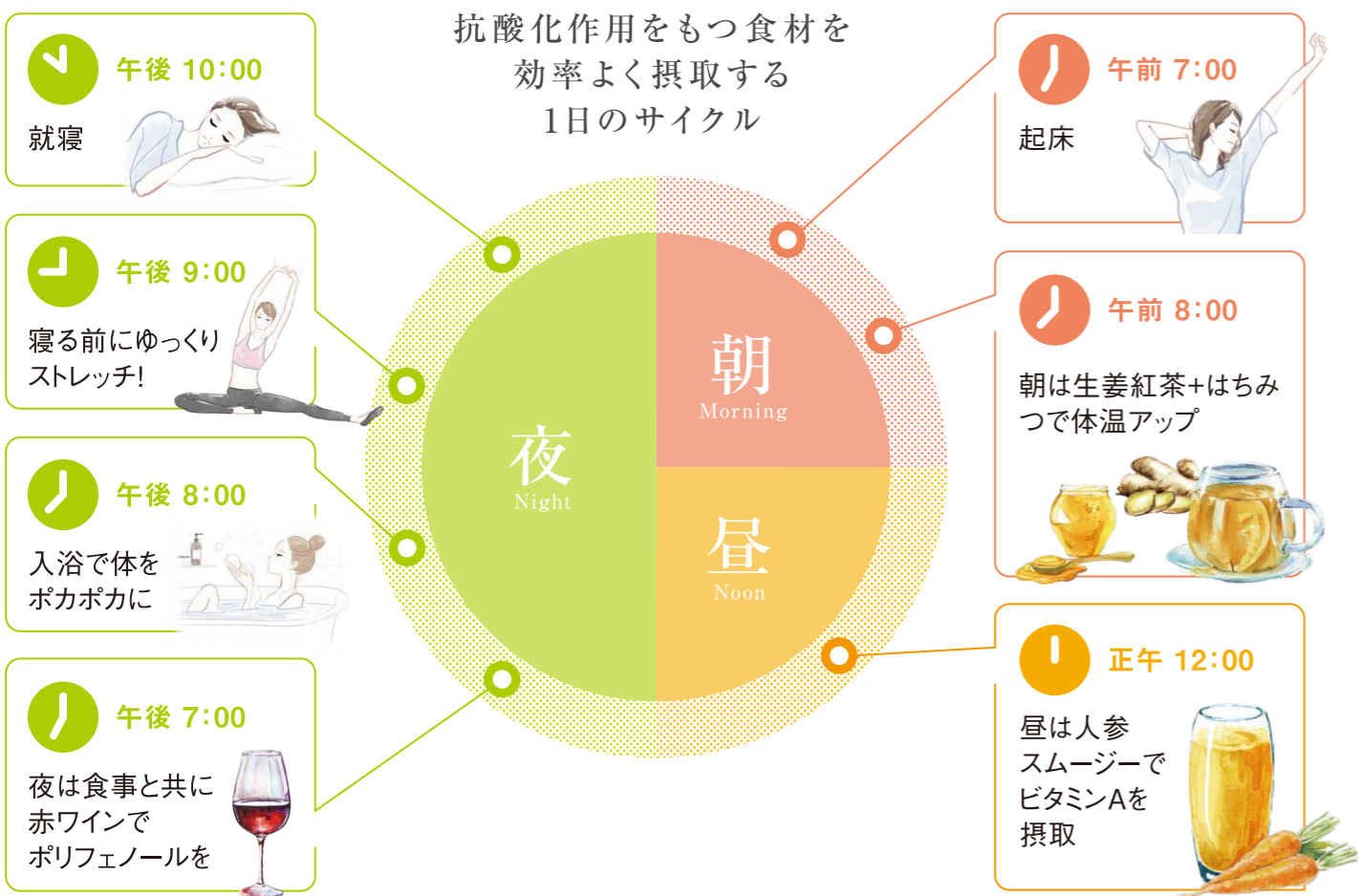
ワサビ スルフィニル®

活性酸素の発生自体を「抑制」します。



（バランスのよい生活習慣でいつでも元気に）

抗酸化作用をもつ食材を効率よく摂取する1日のサイクル



酸化をさせないためには？

「酸化」を防ぐ「抗酸化」

体の酸化を防ぐためには、体内で生成される「**酸化酵素**」が重要です。しかし、その生成量は**加齢と共に減少**するため、**食べ物**などから**抗酸化作用のある栄養素**を摂るのがおすすめです。



私たちの原点

創業90周年を迎え、
改めてわさびと向き合う
「皆様の金印」へ

”わさびへの想い“



わさびと金印

わさびの歴史はわかっているだけでも、飛鳥時代まで遡ります。当時、薬草として用いられていたわさびは、現代においてはそのツン、とくる独特の辛味で料理の魅力を引き立てています。

私たち金印は、1929年の創業以来、加工わさびのパイオニアとして、もっと新鮮で、もっと香り高いわさびをお客様へお届けするため、今この瞬間も全力で研究に取り組んでいます。おかげさまで、「金印」はわさび商品の信頼のブランドとして、各方面から高い評価をいただいております。

わさびの力

わさびが秘める力は無限大です。美味しいだけじゃない。わさび成分に由来する「解毒作用」「抗酸化作用」「血流改善」「美肌効果」。美味しく、そして健康に、さらに美しく。

今後も金印グループは食品を通じて皆様の健康と食文化の向上に貢献するため、わさびの研究を続けてゆきます。

どうぞ、ご期待ください。



わさび一筋の金印だから作れた化粧品



サンスルフィー美要[®]化粧品 開発STORY

わさび農家の 肌の美しさに注目!

発売から今年で14年目となる「サンスルフィー美要[®]*1化粧品」。わさび農家である女性の肌が美しいことに注目した金印は、「辛味成分による刺激があるため、わさびは化粧品には向かない」という固定概念を覆し、わさびの美容効果に関する研究をスタート。わさび葉から精製した「ワサビフラボン[®]」を配合した「サンスルフィー美要[®]化粧品」が誕生しました。

*1 美の要となる

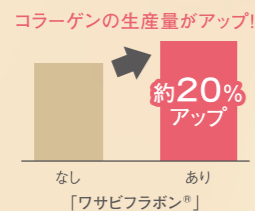
わさびが秘める美の力 「ワサビフラボン[®]」

サンスルフィー美要[®]化粧品の発売当初から主成分として配合している「ワサビフラボン[®]」には実証研究に裏付けされた、確かな美肌に導く力が秘められています。



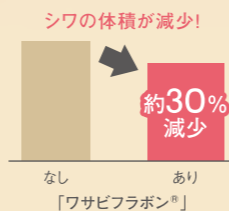
内側からふっくらハリ肌に

潤いをキープするコラーゲン。「ワサビフラボン[®]」にはこのコラーゲンを生み出す力を高め、内側からふっくらしたハリ肌を蘇らせる力を持っています。



驚異の浸透力²で小じわ³を改善

その力は、日本化粧品学会の定める抗シワ製品評価ガイドラインに基づいた、抗シワ試験で効能評価試験済。乾燥小じわ²をケアし、ハリと弾力のある美肌に導きます。



² 角質層まで ³ 乾燥による小じわを目立たなくする(効能試験評価済)

進化する サンスルフィー美要[®]化粧品

保湿・抗しわ成分に加えて美白成分、修復成分を配合し昨年、3度目のリニューアルを行ったサンスルフィー美要[®]化粧品。「人間の健康づくり」と「世界の食文化の向上」を目指す金印は、食や健康、美容分野においても、わさび一筋の当社だから作り出せる”本当に良いもの”を追求し、みなさまに幸せをお届けします。

NEW 明るい肌印象

アルブチンでキメの整った肌印象

NEW 肌を整える

敏感肌に加水分解ローヤルゼリータンパク

ツヤ

「ワサビフラボン[®]」でハリ・ツヤ持続

ハリ・弾力

3種類のコラーゲン&ヒアルロン酸

潤い

天然由来美容成分でしっとり

通販サイトには
こちらからアクセス

<https://shop.kinjirushi.co.jp>

金印オンラインショップ

検索

QRコードから
かんたん
アクセス!



「本わさび」に触れる機会をお子様にも

10月19日、「世界の食文化の向上に貢献しよう」という経営理念に基づき、フランス料理店「ミクニナゴヤ」にて食育教室を開催しました。講師には、2020年東京オリンピックパラリンピックの大会組織委員会顧問も務める三國清三シェフをお迎え。公募で選ばれた25組の親子にご参加いただき、「味覚の授業」や「わさびのすりおろし体験」を行いました。

イベント後半では、「ミクニナゴヤ」の絶品ランチコースを皆さまにご提供。世界が認めた一流シェフの料理と、金印が誇るわさびとのマリアージュを心ゆくまで堪能いただきました。



▲金印(株)代表取締役会長 小林一光



味覚の授業

味覚の基本とされる五味(甘味・塩味・酸味・苦味・旨味)の大切さや魅力を三國シェフがレクチャー。

●三國清三シェフ 1954年北海道生まれ。15歳で料理人を志し、国内を始めスイスやフランスで修行。東京・四谷に自身の店を持ちながら、食育の先駆者として活躍。

わさびのすりおろし体験

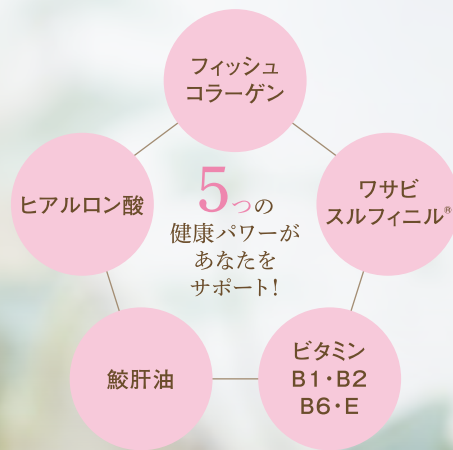
金印の担当者よりわさびの特徴について参加者の方にご説明。実際に伊豆産本わさびを鮫皮おろしでおろしていただき、その香りや辛味、美味しさを体験していただきました。



金印グループ創業90周年記念プロジェクト
「親子で味覚の授業」を開催しました

美容の決め手はコラーゲン!

ハリツヤを飲んでサポート



楽天市場

サプリメントランキング
コラーゲンサプリランキング

第1位



いつまでも美しく健康でいるために。

ワサビスルフィニル®「コラーゲン」

フィッシュコラーゲン	ワサビスルフィニル®
ヒアルロン酸	鮫肝油
	ビタミンB1、B2、B6、E

■ 270粒入り(1日9粒目安)

通常価格 **3,570円** (税込)



<https://www.rakuten.co.jp/kinjirushiwasabi/>