KINJIRUSHI BRAND

キリリと辛い
山葵が活きる
贅沢甘味です。

画像はイメージです

新発売

わさび アイスクリーム

信州安曇野産 本わさび使用

業務用 **販売用**

- 種類別：アイスクリーム
  (無脂乳固形分 8.3% 乳脂肪分 8.4% 卵脂肪分 1.1%)
- 信州安曇野産本わさび使用
- 香料･着色料不使用

使い方いろいろ!

- コースのデザート
- スイーツのアレンジ
- 和食店の甘味
- お土産・ギフト

業務用商品	ICW-2
商品名	わさびアイスクリーム
JAN コード	4903665697065
ケース規格	2L×6 個
種類別	アイスクリーム
無脂乳固形分	8.3%
乳脂肪分	8.4%
卵脂肪分	1.1%
原材料名	牛乳 (国内製造)、クリーム、砂糖、加糖卵黄 (卵黄、砂糖)、本わさび (安曇野)、ぶどう糖、脱脂粉乳、水あめ、本わさび葉加工品（本わさび（安曇野））／乳化剤、安定剤 (増粘多糖類)、(一部に乳成分・卵を含む)
製造者	有限会社ぷらんぼん
所在地	愛知県名古屋市東区徳川 1-17-2

販売用商品	ICW-80
商品名	わさびアイスクリーム
JAN コード	4903665697058
ケース規格	80ml×10 個 ×3B（3 合）
種類別	アイスクリーム
無脂乳固形分	8.3%
乳脂肪分	8.4%
卵脂肪分	1.1%
原材料名	牛乳 (国内製造)、クリーム、砂糖、加糖卵黄 (卵黄、砂糖)、本わさび (安曇野)、ぶどう糖、脱脂粉乳、水あめ、本わさび葉加工品（本わさび（安曇野））／乳化剤、安定剤 (増粘多糖類)、(一部に乳成分・卵を含む)
製造者	有限会社ぷらんぼん
所在地	愛知県名古屋市東区徳川 1-17-2

形態見本

ICW-2（業務用）

ICW-80（販売用）

色調見本 (共通)

販売者 金印物産株式会社 http://www.kinjirushi.co.jp/ お客様相談室 0120-021-887 平日 9：00～17：00

KINJIRUSHI
BRAND

「水を一滴も使わない」製法　×　「本わさび」の爽やかな風味

水を一滴も使わない製法のため、濃厚な味わいのアイスクリームです。
日本原産のハーブ「本わさび」を使い「爽やか」な優しい風味でスッキリした後味です。
そのままのシンプルな味わいでも、ひと手間かけたアレンジやトッピングにも最適です。

添えて相性が良い
- 豆類（黒豆・小豆　など）
- もち（白玉、求肥、わらび餅など）
- フルーツ（バナナ、栗、など）

×

掛けて相性が良い
- 黒蜜、きなこ
- ごま（黒胡麻ペースト）
- オリーブオイル

×

塩味との相性も良い
- 醤油（だし醤油、たまり醤油　など）
- 塩（藻塩、粗塩、わさび塩、さくら塩つけ）
- お煎餅、おかき　など