



KINJIRUSHI
BRAND

香りを楽しむ



“香り”を大切に。

爽やかな香りが存分に味わえる信州安曇野産本わさび

1 本わさび特有の爽やかな香りが、
すりおろした本わさびよりも高く、
ほのかな甘味があります。

2 北アルプスの清らかな湧水に育てられた、
香り高い信州安曇野産の本わさびだけを
限定して使用しております。

3 金印独自の「超低温すりおろし製法」により、
わさびの清々しい香りを逃すことなくパックしていますので、
新鮮で豊かな風味が素材の味を引き立たせます。

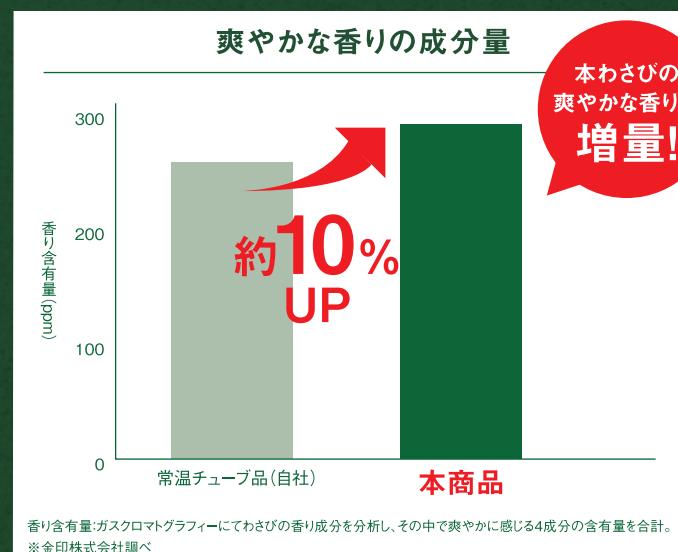


絞りやすい
チューブタイプです。

お刺身 や 蕎麦 にとても合い、
すりおろし直後のような香り・辛味が楽しめます。



信州安曇野産
本わさび



本わさびの
爽やかな香りが
增量!



商品番号	F-10J
規格	23g×5本×10袋
原材料	本わさび(安曇野)、本わさび加工品(本わさび(安曇野)、塩)、砂糖、植物油脂、食塩、ゼラロース、環状オリゴ糖、香料、酸味料、増粘剤(キサンタンガム)
保存方法	要冷蔵(10℃以下)
賞味期間	210日