



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

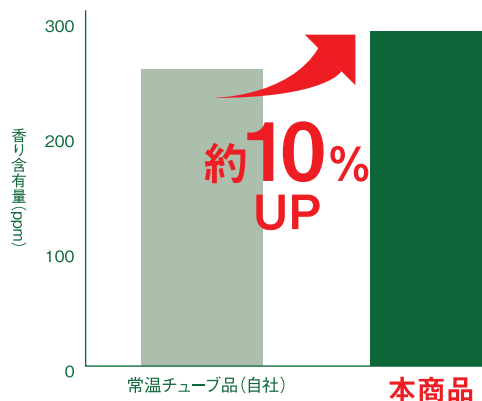
金印独自の「**超低温すりおろし製法**」により、
わさびの清々しい香りを逃すことなくパックしていますので、
新鮮で豊かな風味が素材の味を引き立たせます。



信州安曇野産

本わさび

爽やかな香りの成分量



本わさびの
爽やかな香りが
増量!

香り含有量: ガスクロマトグラフィーにてわさびの香り成分を分析し、その中で爽やかに感じる4成分の含有量を合計。
※金印株式会社調べ

絞りやすい
チューブタイプです。

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

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、食塩／セルロース、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