



KINJIRUSHI
BRAND



厳選国産本わさび使用

おろし本わさび

おろしたて本わさびの
“爽やかな香り”と“味”

厳選した国産本わさび100%のこだわり。

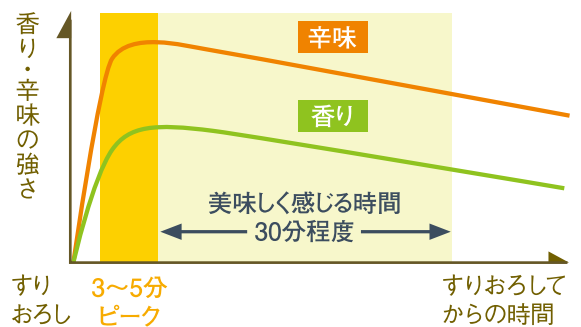
主原料には、**国産の本わさびを100%使用**。

本わさび本来の爽やかな香り、風味をそのままに凍結パックした高級おろし本わさびです。

わさびの香りや辛味の持続時間は短く、本わさびはすりおろし後、**約3~5分で香り、辛味のピーク**を迎え、**美味しく食べられるのは30分程度**という実はとてもデリケートな香辛野菜です。

金印独自の「**超低温すりおろし製法**」により、**本わさび本来の新鮮な香りや辛味が食卓でお楽しみいただけます。**

わさびの香り・辛味の発生時間と食べごろ



いつでも本わさびの
すりおろしたての美味しさが
味わえる小袋タイプです。



商品番号	FES-101
規格	(5g×5個)×5個×10袋
原材料	本わさび(国産)、植物油、果糖
保存方法	要冷凍(-18℃以下)
賞味期間	240日