



KINJIRUSHI
BRAND

こだわりの香りを
いつでも手軽に

厳選素材 & 使い方簡単

国産柚子をこだわり厳選

色鮮やかで傷の少ない国産の
柚子を手作業で厳選しました。



使いやすいスライスカット凍結

スライスカットゆずをバラ凍結。
使いたい量だけを取り出せる。



金印
国産
きざみ
ゆず

ゆず

商品特徴

1. **-30℃の急速凍結**で国産ゆずの豊かな風味と鮮やかな彩りのまま、閉じ込めました。
2. **必要な量だけを取り出せる**バラ凍結タイプなのでいつでも新鮮なままご使用いただけます。



商品サンプル画像

料理のアレンジに

冷凍バラ凍結

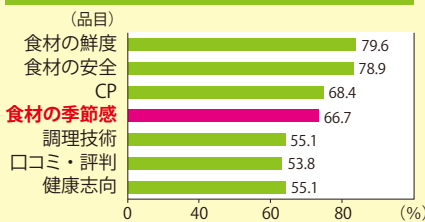
商品開発の背景

Point1 料理に求められる「季節」の演出

柚子で季節感を演出

■ 外食のお店やメニューを選び、
気にしている事

判断基準ランキング

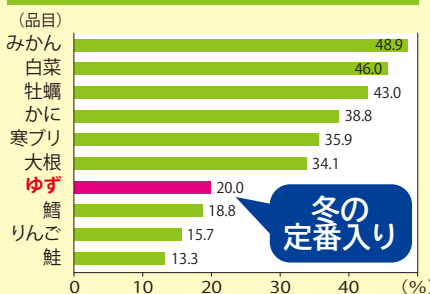


(上図) リクルートライフスタイル (2012、N=8966)
(右図) マイボイスコム (2012、N=13,591)

季節の食材ランキング

■ 柚子は冬を感じる食材 (全般)
総合7位 (28品目中)

冬を感じる食材ランキング



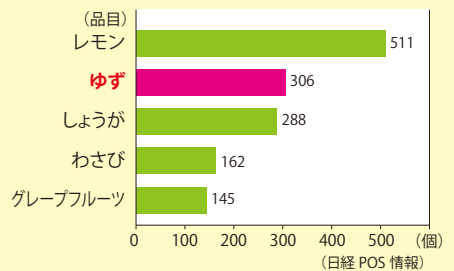
冬の
定番入り

Point2 人気のフレーバー

好感度の爽やかな香り

■ 柚子はオフシーズン (春夏) でも
人気のフレーバー

4月から9月のフレーバー別 新商品発売数



(日経 POS 情報)



金印 きざみゆず

商品記号 YUB-100
 規格 100g×5個×6袋
 保存方法 要冷凍 (-18℃以下)
 賞味期間 180日
 JANコード 49 03665 00390 3

【使用上の注意】

※必要な分だけを取り出してご使用ください。
 ※開封後も冷凍庫で保存し、お早めにご使用ください。
 ※バラ凍結商品のため、解凍により品質が変化します。
 一度解凍したものは、再凍結しても元の品質には戻りませんのでご注意ください。

お問い合わせ先



金印 きざみゆずで料理の風味がアップ！！

添えて、和えて、和食から洋食まで幅広くお使いいただけます。

サラダやカルパッチョに



フルーツマトと魚介の柚子マリネサラダ

きざみゆずを使用した魚介のマリネ。
レモンの代用としてゆずを使用、
上品な味わいの優しいシーフードマリネです。

外食
中食



真鯛のカルパッチョ 柚子風味

ゆずの香りをオリーブ油にうつした和風ドレッシングと、
仕上げに添えたきざみゆずのW使用で、
ゆずの上品な香りを味わうカルパッチョに。

外食
中食

和食に



柚子マヨサーモン巻き

きざみゆずの香り広がる巻きもの、
人気のサーモンをゆずの香りがただよう
マヨネーズと合わせて巻きます。

外食
中食



さわらの柚子幽庵焼き

きざみゆずを使用した和食のスタンダードレシピです。
ゆずの香りがしっかりとのった味付けが
さわらのおいしさを引き立てます。

外食
中食

うどんやパスタに



豚しゃぶの柚子ぶっかけうどん

きざみゆずの香りで頂く、冷たいうどんメニュー。
たっぷりの薬味野菜ときざみゆずをのせた
さっぱりとしたぶっかけうどん。

外食
中食



柚子とからすみのペンネ

きざみゆずの香りを生かしたパスタのレシピ。
ペペロンチーノベースにからすみを絡め、
きざみゆずをたっぷりとそえます。

外食
中食