



KINJIRUSHI
BRAND

本わさび 素材

WASABI INGREDIENTS



商品名: **安曇野産
本わさび芋 -196℃すりおろし**

商品記号: **KFA-1**

特 徴: 本わさび芋を -196℃の液体窒素を用いた超低温すりおろし製法で加工し、香りを閉じ込めました。餃皮ですりおろしたようなきめ細やかな性状が特徴です。

原 材 料: 本わさび	原料産地: 長野県安曇野市
保存条件: 冷凍 (-18℃以下)	荷 姿: 1kg×6袋
賞味期間: 180日	状 態: ペースト

商品名: **安曇野産
本わさび葉 FDグラニュール**

商品記号: **KFL-20**

特 徴: 本わさび葉の緑色を鮮やかに保つためフリーズドライしました。存在感のある粗目タイプなので、ドレッシングやソースなど本わさび葉の存在感を出すには最適です。

原 材 料: 本わさび葉	原料産地: 長野県安曇野市
保存条件: 冷凍 (-18℃以下)	荷 姿: 5kg×1
賞味期間: 360日	状 態: 乾燥グラニュール

※数量限定品につき事前に営業にお問い合わせください。

商品名: **国産 本わさび塩蔵茎**

商品記号: **KBK-15**

特 徴: 国産の本わさび茎を塩漬けにしました。具材として使いやすい4~5mm幅でカットしております。わさび風味商品へ食感のアクセントとしておすすめです。

原 材 料: 本わさび茎、食塩	原料産地: 国産
保存条件: 冷凍 (-18℃以下)	荷 姿: 15kg×1
賞味期間: 360日	状 態: ダイス

商品名: **安曇野産
本わさび茎すりおろし**

商品記号: **KFB-40**

特 徴: 長野県安曇野で収穫された本わさびの茎をすりおろしました。風味にこだわり、本わさび独特の清々しい香りを損なわぬよう茎を凍結させたまま加工しております。

原 材 料: 本わさび茎	原料産地: 長野県安曇野市
保存条件: 冷凍 (-18℃以下)	荷 姿: 1kg×8袋
賞味期間: 180日	状 態: ペースト

本わさびがもつ清々しい香りを活かす
製法で加工しております。

茎の食感を活かしたおにぎりやドレッシング、
商品に“本わさび”を入れたい際
ご利用ください。

商品名: **安曇野産
本わさび葉 FDパウダー**

商品記号: **KFL-60**

特 徴: 本わさび葉の緑色を鮮やかに保つためフリーズドライしました。分散しやすいパウダータイプなので、シーズニングや生地への練り込み用途としてご使用いただけます。

原 材 料: 本わさび葉	原料産地: 長野県安曇野市
保存条件: 冷凍 (-18℃以下)	荷 姿: 5kg×1
賞味期間: 360日	状 態: パウダー

※数量限定品につき事前に営業にお問い合わせください。

商品名: **中国産 本わさび塩蔵茎**

商品記号: **YBK-101**

特 徴: 本わさびの香りと茎の食感に優れた、本わさび茎の塩漬けです。鮮やかな色調とシャキシャキとした食感は、商品へのアクセントとしておすすめです。

原 材 料: 本わさび茎、食塩	原料産地: 中国
保存条件: 冷凍 (-18℃以下)	荷 姿: 10kg×1
賞味期間: 360日	状 態: ダイス

商品名: **中国産
本わさび茎すりおろし**

商品記号: **KFB-401**

特 徴: 本わさび独特の清々しい香りを損なわぬよう、茎を凍結させたまますりおろしました。色調が優れており、ソースやドレッシングのアクセントとしてご使用いただけます。

原 材 料: 本わさび茎	原料産地: 中国
保存条件: 冷凍 (-18℃以下)	荷 姿: 1kg×8袋
賞味期間: 180日	状 態: ペースト

本わさび素材使用例

WASABI INGREDIENTS



わさび稲荷

使用商品

- ・国産 本わさび塩蔵茎 〈KBK-15〉
- ・わさび香料 (1.2kg) 〈KW-1〉

わさびの香りと茎の食感がアクセントとなり、甘めの油揚げとよく合います。わさび香料を合わせて使用することで、ツンとする辛味を持続させやすくなります。



わさび胡麻ドレッシング

使用商品

- ・安曇野産本わさび芋-196℃すりおろし 〈KFA-1〉
- ・わさび香料 (1.2kg) 〈KW-1〉

ドレッシングの人気フレーバーである胡麻。本わさびの清涼感と辛味を合わせ、濃厚ながらも後味スッキリな風味が野菜や魚によく合います。



ツナわさびパン

使用商品

- ・国産 本わさび塩蔵茎 〈KBK-15〉
- ・わさび香料 (1.2kg) 〈KW-1〉

定番のツナに本わさびの茎を合わせた惣菜パン。茎のシャキシャキとした食感がアクセントになります。また、わさび香料を合わせることで熱に弱い辛味を持続させやすくなります。



わさび蒲鉾

使用商品

- ・国産 本わさび塩蔵茎 〈KBK-15〉

滑らかな蒲鉾に本わさび茎のシャキシャキ食感を合わせました。本わさび茎の爽やかな風味が蒲鉾の味を引き立てます。

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