



KINJIRUSHI
BRAND

北海道の大地で育まれて“半世紀” 金印の西洋わさびの強み



金印の西洋わさび栽培50年の歴史

1965 北海道で栽培開始。
原産国に近い気候で、良質な西洋わさび栽培を目指す。



網走工場落成式

1968 網走工場建設。
原料を新鮮なまま加工できるよう、北海道に工場を建設。



網走農場

1974 ロングセラー商品「金印レホール®」発売。



発芽の様子

1980 ウイルスフリー苗(無病苗)の生産に成功。
無病苗の技術を導入して栽培体系を一新。収量と品質向上・安定させた。



交配によって得られた西洋わさびの種子

1984 自社選抜した系統「白宝®」の栽培開始。



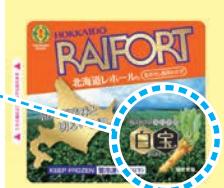
1998 交配育種技術を開発。
発芽する種子を得ることが難しい西洋わさびだが、研究の結果、発芽する種子の獲得に成功。育種の大きな進歩となる。

2004 新「白宝®」栽培開始。
交配育種を用いて、黒点病に極めて強い新たな「白宝®」の栽培に成功。

そして… 金印はこれからも「西洋わさび」の品質向上と、安定確保を目指します。

半世紀を記念してパッケージをリニューアル

「白宝®」マーク
主原料に「白宝®」のみを使用している商品の証です。



行政認定
「道産食品登録」マーク
北海道産原料を使用し、北海道で製造・加工している商品の証です。



パッケージをマーク入りに順次リニューアル

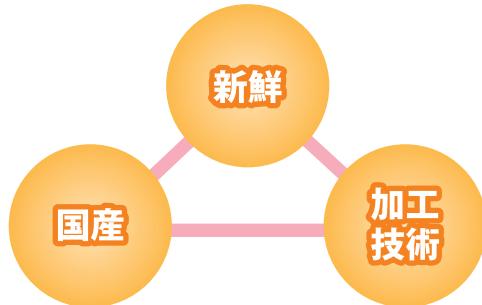
金印だからこそできる鮮度の良い国産生原料



北海道での契約栽培で豊富な国産原料を確保。

産地で加工・製造できる環境づくり。

フレッシュでおいしい生原料を栽培。



独自系統「白宝®」の開発で西洋わさびのおいしさを追求

従来種に比べ青臭みが少なく、加工わさびに適した西洋わさびに。

澄んだ辛味と明るい色調を実現。

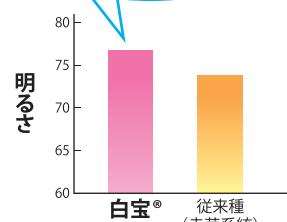
サイズが大きく、表皮の色が白い



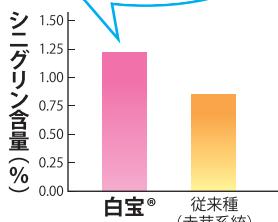
白宝® 従来種 (赤芽系統)

※2008年収穫原料より。金印株式会社調べ。

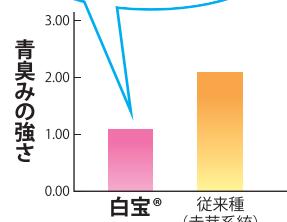
数値が高いほど色調が明るい



辛味の素の成分(シニグリン)が多い



青臭みが少なくすっきりした風味



もっと身边にスパイスを!

西洋わさびおすすめメニュー

欧米で日常的に親しまれている
スパイス「西洋わさび」で
お料理の幅を広げてみませんか?



ローストビーフ丼

ほんのり甘く、辛味を抑えたマイルドな味わいに



欧米では、様々な素材を組み合わせてトッピングやソースに使用



西洋わさび
組み合わせ
自由



生クリーム
バター
サワークリーム
マヨネーズ
ヨーグルト

チーズ
オリーブオイル
酢・ビネガー
塩・胡椒
砂糖・ハチミツ etc.

オリジナルソース

+ 乳製品で
クリーム状に

+ 酸味で
さっぱり

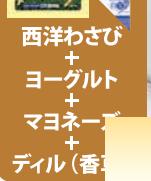
お店独自の
味付けに



ハンバーガー・サンドイッチ

酸味を利かせたスパイシーソースで肉脂をさっぱりと

欧米でオニソドックスなレシピは
北海道食材と相性抜群です



ディルを加えたソースで
北欧風サーモンソテーに



西洋わさび+バターで
大人のじゃがバターに



生牡蠣を西洋わさび+
ケチャップ+レモンで
シンプルに

醤油風味の
西洋わさびで
創作和食に
アレンジ



スペアリブにトッピングして
和のティストに



コンソメで味付けした
リゾットに添えて

パリパリの鶏皮に
練り梅と一緒にのせて
彩りの良いフレンチ風の
焼鳥に仕上げて