KINJIRUSHI BRAND

本格的な本わさび風味

風味素材

WASABI FLAVOR PRODUCTS

商 品 名：**わさび香料（1.2 kg）**

商品記号：**KW−1**

特　　徴：加工によって失われやすいわさびの香りを独自製法により安定化させました。食品へ新鮮で爽やかな風味付けができるように、耐熱・耐久性を持たせています。

名　　称：食品添加物　香料製剤	荷　　姿：1.2kg×6本
保存条件：冷蔵（10℃以下）	アレルゲン：大豆
賞味期間：240 日	使用量目安：0.3%～1%

商 品 名：**わさび香料（100g）**

商品記号：**KW−100**

特　　徴：わさび香料 KW-1 の小容量100g 商品です。食品へ新鮮で爽やかな風味付けができるように、耐熱・耐久性を持たせています。

名　　称：食品添加物　香料製剤	荷　　姿：100g×12本
保存条件：冷蔵（10℃以下）	アレルゲン：大豆
賞味期間：240 日	使用量目安：0.3%～1%

“わさび香料” は、ただ辛いだけでなく、すりおろし直後を思わせる本わさびの香りをプラス!

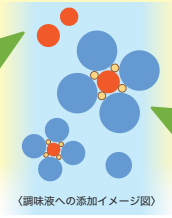
“わさび香料” の ポイント

- ☑香りと辛味をバランスよく配合
- ☑本わさびの20倍の辛さ
- ☑辛味成分の持続性が高い
- ☑熱に強い（85℃ 20分の加熱に耐えられる）

※食品の種類によって異なります

香り成分 そのままだと…

- 油浮きして混ざりにくい
- 揮発しやすい
- 水やアミノ酸と反応し分解される



金印のわさび香料は、香り成分を乳化させて保護

- 調味液に溶けやすい
- 揮発しにくい
- 分解されにくい

商 品 名：**金印わさび風味パウダー**

商品記号：**KG−501**

特　　徴：安曇野産の本わさび葉に本わさび風味を加えたパウダータイプの商品です。わさびの辛味だけでなく、本わさび本来の清々しい香りをお楽しみいただけます。

原材料名：デキストリン(国内製造)、本わさび葉(安曇野)／香料、香辛料抽出物	
保存条件：常温	荷　　姿：500g×10袋
賞味期間：240 日	使用量目安：0.5%～2.0%

商 品 名：**わさび顆粒 13kg**

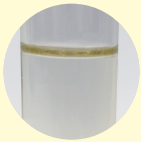
商品記号：**WK−13J**

特　　徴：国産本わさび葉使用。辛味の効いた顆粒状の風味調味料です。そのまま振りかけたり、顆粒を溶かしてもご使用いただけます。

原材料名：乳糖（乳成分を含む、アメリカ製造）、食塩、砂糖、本わさび葉、でん粉、抹茶粉末／香料、香辛料抽出物	
保存条件：常温	荷　　姿：13kg×1
賞味期間：360 日	使用量目安：10%～15%

※本わさびの風味香料は配合されていません

わさびの辛味をより強くしたい方は…



商 品 名：**アリルイソチオシアネート**

商品記号：**KMO−10**

特　　徴：わさびの辛味成分であるアリルイソチオシアネートを含有する合成香料です。本商品は着香の目的以外に使用出来ません。

名　　称：食品添加物　イソチオシアン酸アリル	
保存条件：常温	荷　　姿：5kg×2
賞味期間：90 日	性　　状：油溶性

商 品 名：**マスタードオイルパウダー**

商品記号：**KMP−3**

特　　徴：わさびのツンとする辛味をパウダー状に加工した商品です(成分はマスタードから抽出)。シーズニングや練り込み用途としてご使用いただけます。

名　　称：食品添加物　香辛料抽出物製剤	
保存条件：常温	荷　　姿：500g×6袋
賞味期間：240 日	性　　状：パウダー

風味原料使用例

WASABI FLAVOR PRODUCTS

豆菓子わさび味

使用商品

・金印わさび風味パウダー　〈KG−501〉
・マスタードオイルパウダー　〈KMP−3〉

豆の甘味とわさびの辛味がクセになるおつまみ。金印わさび風味パウダーは安曇野産の本わさび葉を使用し、本わさびの風味と辛味にこだわった粉末商品です。

わさび昆布

使用商品

・わさび香料（1.2kg）　〈KW−1〉

わさびのツンとくる辛さでご飯がすすみます。おつまみとして、おにぎりやお茶漬けの具材にもぴったりです。

わさび風味浅漬けの素

使用商品

・金印わさび風味パウダー　〈KG−501〉

刻んだ野菜にまぶすだけの簡単漬物の素。わさびの辛味と香りが野菜の美味しさを引き出します。

山わさびさきいか

使用商品

・マスタードオイルパウダー　〈KMP−3〉
・北海道産西洋わさびパウダー〈KHP−17〉

お酒のあてになくてはならない珍味おつまみ。山わさび風味をプラスし、お酒との相性を更に高める逸品になります。

金印物産株式会社

https://www.kinjirushi.co.jp/

【お問い合わせ先】0120-021-887　平日9:00〜17:00