



KINJIRUSHI
BRAND

料理を格上げする

国産

本格冷凍薬味シリーズ

無駄なく、素材本来の香りと風味を楽しむ、本物の味わい

柚子
こしょう
”生”柚子こしょう
香り・辛味が生きた



使い切り小袋包装
2gタイプ

国産柚子こしょうの特徴



- 1 風味と色合いに優れた
国産の黄ゆずと青唐辛子を使用
- 2 華やかな香りはそのままに
熟成させることで、
角がとれまろやかな味わいに
- 3 冷凍だから実現
料理の味が生きる、塩分控えめ仕上げ
※一般的な常温品と比較して約20%塩分カット(金印株式会社調べ)



商品名	国産柚子こしょう	商品記号	YP-20
規格	20g(2g×10袋)×10個×8合	賞味期間	360日
保存方法	冷凍(-18℃以下)		
原材料名	青唐辛子(国産)、ゆず皮(国産)、食塩、ゆず果汁/香料		
JANコード	4967825697197	ITFコード	14967825697194
個装サイズmm	170×120mm		
ケースサイズmm(重量)	245×350×H320mm(3.0kg)		

国産おろしにんにくの特徴



使い切り小袋包装
2gタイプ

- 1 濃厚な味と甘味
福地ホワイト六片を使用
- 2 新鮮!自然の風味そのまま
すりおろしたてを凍結パック
- 3 フレッシュな風味と旨味
添加物を使用しておりません



商品名	国産おろしにんにく	商品記号	N-16
規格	16g(2g×8袋)×10個×8合	賞味期間	360日
保存方法	冷凍(-18℃以下)		
原材料名	にんにく(生鮮食品となるため、原材料名表示はありません)		
原産地	青森県(ただし原料事情により産地は追加・変更となる場合がございます)		
JANコード	4903665464049	ITFコード	14903665464046
個装サイズmm	170×120mm		
ケースサイズmm(重量)	245×350×H320mm(2.7kg)		



おろし

にんにく

”生”おろしたての風味を
味わう”生”にんにく

冷凍食品売り場の品揃え強化に

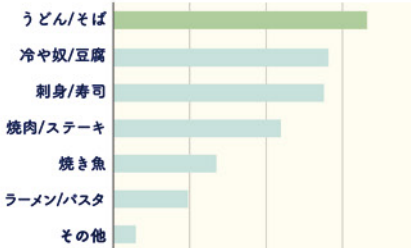
リーチイン
冷凍販売
売場イメージ

多様なラインナップの冷凍薬味を売場展開することで、魅力的な売場づくりの一助に。

トッピング需要が高いため、冷凍麺とのクロスMDを推奨します。



Q あなたは、「国産冷凍薬味シリーズ 本わさびしょうが ゆず」を何の料理に使いたいと思いますか？ (MA) ※1



うどん/そばへのトッピング需要が最も高い

料理の下味として使用するのではなく、トッピング用途として使用するメニューが上位にランクイン。中でもうどん/そば、冷や奴/豆腐など薬味の風味をダイレクトに感じる料理への使用用途がトップになりました。

薬味に関する消費者インサイト

冷凍薬味という新市場の商品に対して、消費者の潜在ニーズを調査。

常温チューブ商品が席卷する市販市場でも、品質に不満をもつ消費者層が一定数存在していました。



※1 モラタメアンケート調査2022年9月4日～20日 N=39,264



※2 インテージSRI 香辛料市場 常温チューブわさび30g～50g 全20アイテム 2019年4月～2020年3月年間販売金額