

# 旬情報

ムソーからの  
お便り



2014年7月号 VOL.51

## 1月のFACE 生産者紹介

### 金印わさび株式会社

(名古屋市巾川区)



広大な契約栽培の  
西洋わさび畑



西洋わさび



本わさび



清流が育む本わさび  
(沢わさび)の畑

### 食品添加物を 使わない工夫

ムソーは2014年1月、チューブ入り「旨味本来・生わさび」「旨味本来・からし」「旨味本来・生しょうが」を、増粘剤(加工デンプン)不使用にリニューアルしました。製造は引き続き、金印わさびにご協力いただいています。

金印わさびは昭和8年から粉わさびの品質向上に着手した、わさびメーカーの老舗。原料にこだわり、香りや辛味を逃がさず原料の良さを最大限に生かす製法を追求しています。

一般のチューブ入り「練りわさび」や「練りからし」には、ソルビトールやpH調整剤、乳化剤などの食品添加物が使われています。これに対してムソーの旨味本来シリーズは、酸味料の代わりにりんご酢やレモン果汁でpHを調整し、乳化剤の代わりにじゃがいもの食物繊維で水分を保持。もちろん保存料・香料・化学調味料も不使用です。植物由来の着色料(紅麹、クチナシ、ウコン)のみ、やむを得ず使っています。

### 老舗わさびメーカーの こだわり

日本原産の「本わさび」は、清々しく爽やかな香り、鮮やかな緑色、すりおろしたときの粘りが特徴。北ヨーロッパ原産の「西洋わさび(ホースラディッシュ)」は、シャープで強い辛味、白く明るい色。この2種類のわさび、見た目と香り成分は違っていますが、辛味成分はほぼ同じです。

西洋わさびの辛さは本わさびの約1.5倍あり、加工わさびにおいて辛味を引き立てる大切な役割を果たします。また香りが弱いので、本わさびの清々しい香りを傷つけることなく、ブレンドすることによって風味・辛味のバランスがとれます。

加工わさびの原料は一般的に中国産が主流ですが、金印わさびでは、高品質で鮮度の高い国産わさびを積極的に使用します。本わさびは岩手、長野、静岡、岐阜など全国の農家から仕入れ、西洋わさびは北海道・網走で契約栽培。辛味・風味に優れた自社開発系統「白宝」を中心に使用しているので、辛味持続性に優れています。

### お料理を引き立てる 名脇役

姉妹品「旨味本来・からし」は、鼻にツーンと抜ける辛味の強いオリエンタルマスタード(カナダ産)を使用。「旨味本来・生しょうが」は、シャープな辛味と鮮やかな黄色の表皮・果肉が特徴の黄色系生姜(中国産)を使っています。香りに優れた国産しょうがは冷凍パックには向きませんが、辛味も色も穏やかなため、チューブ入りの品には適さないそうです。

刺身にわさび、豚カツにからし、冷奴にしょうがなど、毎日の食卓に欠かせない薬味。旨味本来トリオを常備して、おいしい「わが家ごはん」を召し上がれ。

旨味本来シリーズを  
次のページで紹介します。



# 生わさび からし 生しょうが

ココがGOOD!

★保存料・香料・化学調味料・増粘剤不使用

★和・洋・中の料理を引き立てる名脇役 ★手軽に使えるチューブ入り

10732 (ムソー)  
旨味本来・  
生わさび  
チューブ入り

40g  
¥320 (本体価格)  
¥346 (税込価格)

【原材料】還元水飴、西洋わさび、本わさび、食塩、植物油、植物繊維、りんご酢、着色料(紅麹、クチナシ)、香辛料抽出物

辛味・風味に優れた西洋わさびと本わさびを使用しています。



※デザイン提供協力：金印物産株式会社

10733 (ムソー)  
旨味本来・  
からし  
チューブ入り

40g  
¥320 (本体価格)  
¥346 (税込価格)

【原材料】還元水飴、からし、植物油、食塩、食物繊維、香辛料抽出物、着色料(ウコン)

辛味の強いオリエンタルマスタード(カナダ産)を使用しています。



10734 (ムソー)  
旨味本来・  
生しょうが  
チューブ入り

40g  
¥320 (本体価格)  
¥346 (税込価格)

【原材料】しょうが、還元水飴、でん粉、りんご酢、食塩、レモン果汁、食物繊維

辛味に優れ、色調の鮮やかなしょうがを厳選して使用しています。



## 関連陳列で メニュー提案

脇役だけど、ないとしまらない薬味。「旨味本来」は常温保存商品ですので、陳列場所を選びません。例えばこんな関連陳列で、メニュー提案を。

※冷凍ケースには入れないでください。



お昼はざるそばにしよう



ビールに合いそう!



納豆は健康にいいのよ



夏はやっぱり冷奴ね



わかめ酢で暑気払い!