

旬情報

ムソーからの
お便り



2016年1月号 VOL.69

1月のFACE 生産者紹介

金印わさび株式会社

(名古屋市中川区)



広大な契約栽培の
西洋わさび畑



本わさび



清流が育む本わさび
(沢わさび)の畑

西洋わさび

食品添加物を 使わない工夫

ムソーは2015年10月、ムソーブランド商品基準に照らして、「旨味本来・チューブ香辛料」を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。

今回のリニューアルで、従来品に使用していた植物由来の着色料(「生わさび」に紅麹とクチナシ、「からし」にウコン)も不使用にし、3品とも無着色を実現しました。

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・生しょうが」の原料も、「国内産農産物優先」の原点に立ち返り、シャープな辛味の中国産黄色系しょうがから、香りに優れた国産しょうがにリニューアルしました。唯一、からしは国内産の安定確保が困難なため、引き続きカナダ産オリエンタルマスタードを使用します。鼻にツーンと抜ける辛味の強さが魅力です。

さらに3品とも、還元水飴を水あめに、岩塩を天日塩にグレードアップ。いっそう上質になった旨味本来トリオを常備して、おいしい「わが家ごはん」を召し上げられ。

旨味本来シリーズを
次のページで紹介します。





今月のイチ押し

商品紹介

旨味本来

際立つ辛味と風味

生わさび からし 生しょうが

ココがGOOD!

★保存料不使用、無着色・無香料

★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
¥330 (本体価格)
¥356 (税込価格)

【原材料】水あめ、西洋わさび、本わさび、食塩、なたね油(遺伝子組換えでない)、植物繊維(じゃがいも・遺伝子組換えでない)、りんご酢/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
¥330 (本体価格)
¥356 (税込価格)

【原材料】水あめ、からし、なたね油(遺伝子組換えでない)、食塩、食物繊維(じゃがいも・遺伝子組換えでない)/香辛料抽出物

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
¥330 (本体価格)
¥356 (税込価格)

【原材料】しょうが、水あめ、りんご酢、食塩、でん粉、植物繊維(遺伝子組換えでない)

国産しょうがを使用。ピリピリとした辛みとさわやかな香り。



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。



そばと
「生わさび」



「からし」
ハムソーセージと



納豆と
「からし」



わかめと
「生しょうが」



豆腐と
「生しょうが」