

わさびより



創刊号 2016 春

春光うららかな好季節、白い花の便りに、気持ちも新しく。

温暖な気候で知られる静岡・伊豆は、春の訪れも早めのよう。

暖かい日差しの中、街の至る所で色とりどりの花が咲き、ぽかぽかとした陽気に包まれています。

そんな中、わさびの花はひっそりと、2月下旬から4月にかけて白く小さな十字の花を咲かせます。

わさびの花言葉は、「目覚め」と「うれし涙」。

わさびがたくさんの食卓に届いて、たくさんの味の発見と美味しい涙があるようにと、2016年もわさび業界を“もっと、おもしろく”していきたいと思えます。

■ わさびを、もっと、おもしろく。

株式会社山本食品 代表取締役 山本豊

「わさびより vol.1」を読んでいただき、ありがとうございます。この小冊子は、お客さまにわさびの事をもっともっとお知らせしたいと思い発行しました。記念すべき創刊号ということで、代表としてこの場を借りご挨拶させていただきます。弊社は、静岡は三島でわさび商品を手がける「伊豆のわさび屋」です。明治三十八年に佃煮の引き売り業から始まり、以来百余年もの間当地で商売をさせていただき、私で四代目となりました。先代からの教え、そして私自身がわさびと真面目に向き合い気づいたことは、わさびの底抜けの可能性でした。昔から、わさびのうまさはツンとした辛味とさわやかな風味と言われ、食べ方もお刺身等に添えるなどの嗜好品としてが主で、それ以外の食べ方がわからないという方も多いと思います。でも、わさびは様々な料理に合う“使い勝手のいい食材”としての可能性を秘めています。そこで、他とはひと味もふた味も、さらに遊び心を加えて百味も違うアイデアで、わさびの力をグイッと引き出し「そう来たか!」と思わずぽんっと手をたたいて笑みがこぼれてしまう…そんな商品を作りたいと思い、これまで積極的に開発をおこなってまいりました。「わさびを、もっと、おもしろく。」を合言葉に、これからも、本気のわさび、驚きのわさび、新しいわさびを、もっともっと世の中へ送り出し、世間をおいしくお騒がせしていきたいと思います。どうぞ、今後も山本食品ならびに「わさびより」をよろしくお願いいたします。

■ 三島の新名所「三島スカイウォーク」にて販売を始めました!

三島スカイウォークは、昨年12月にオープンしたばかりの日本最長の吊り橋。360度のパノラマ、全長400mのウォークビューから、季節ごとに表情を変える世界遺産の富士山、日本一深い駿河湾、箱根西麓や伊豆の山々、広がる市街地など、壮大なロケーションが楽しめます。

ショップ「SKYGARDEN」内では、現在スカイウォーク限定販売の「富士山印のわさび漬」や、今年の発売以来人気急上昇中の「わさびオイルふりかけ」、TBSテレビ「マツコの知らない世界」で取り上げられた「わさびマヨネーズ」など、話題の商品を厳選しご用意しています! 来場の記念やお土産にぜひどうぞ!



【三島スカイウォーク】

入場料金(往復渡橋):大人 ¥1,000(税込)

営業時間:9:00-17:00、年中無休

※強風や雷など悪天候の際は、通行を制限する場合があります。

〒411-0012 静岡県三島市笹原新田 313

TEL.055-972-0084

<http://mishima-skywalk.jp/>

Q₁

美味しいわさびの見分け方は？

A

ポイントは3つ！

- ・目が詰まっている（わさび表面の横縞の列幅が細かい）
- ・緑色が濃くみずみずしい
- ・極端に曲がりがない

※わさびの品種によって違いがあります。



Q₂

すりおろすのは上と下、どちらから？

A

上（葉や茎のついている方）からが良いとされています。

これは、上の方が新鮮だからです。色も鮮やかで香りも強くできます。

Q₃

すりおろす部分は、実は根じゃないって本当？

A

本当です。

根だと思っているわさびのすりおろす部分は、正式には根茎（または芋）と呼ばれ、植物学上は茎なんです！ちなみに、収穫したてのわさびは根茎から根がびっしりと生えていて、普段目にする生わさびとはまるで違うイメージです。



Q₄

すりおろすコツは？(道具編)

A

サメ皮おろし板が最も相性のいい道具ですが、普通は常備していませんよね。そんな時は、ご家庭にある、なるべく目の細かいおろし金を使ってください。

Q₅

わさびの保存方法は？

A

冷蔵保存がおすすめです。わさびは軽く水洗いし、水で湿らせ絞ったふきんやキッチンペーパーに包み、ラップしたりポリ袋に入れたりして蒸発を防ぐようにしてから、冷蔵庫（野菜室）に入れてください。キッチンペーパーをこまめに取り替えるのが長持ちのポイントです。

保存目安：約1ヶ月

Q₆

すりおろして保存する場合はどうすればいいの？

A

冷凍保存できます。すりおろしたわさびを、鉛筆状または薄いせんべい状にしてラップに包み、そのまま冷凍庫に。こうしておけば、使いたい時に使いたい分だけ折って解凍すればいいので、とっても便利♪

※冷凍すると風味・辛味は多少落ちてしまいます。



■ おすすめ商品紹介



わさびオイルふりかけ
アヒージョタイプ

和 洋 中

肉に魚に 野菜・パン パスタやラーメンに
のせてもまぜてもサクサクトッピングわさび
サラサラのオリーブオイルと、ツンと香り食欲を刺激するサク
サクのわさび茎、スツと味に深みを与える醤油という美味しい組
み合わせの、辛味と香ばしさが特徴の食べるオイル。

内容量：110g、賞味期限：120 日間



わさびこれ一本

冷蔵保存が当たり前だったわさびが
簡単かけるだけのパウダーになって新登場

サラっとしてふわっと軽い、粉タイプのわさび。ピリッ、ツーンと、
わさびそのままのさわやかな香りと辛味があり、少量で素材の
旨味をじゅわっと引き出す。

内容量：22g、賞味期限：180 日間

■ お知らせ

季節や日を問わずに色々なお料理と楽しめるのが、わさびの良さ。
皆さまの毎日の食卓が“わさびの日和”になりますようにと願いをこめて、わさびの
お役立ち情報満載の小冊子「わさびより」をお届けします。
次号は、7月上旬に発行予定です。

本社／株式会社 山本食品
〒411-0823 静岡県三島市御園 103-2
TEL:055-982-0892 / FAX:055-982-0873
HP : <http://www.yamamotofoods.co.jp/>
EC : <http://yamamotofoods.shop-pro.jp/>

直売店

- ・三島わさび工場：静岡県田方郡函南町塚本 894-1
- ・門前せせらぎ店：静岡県三島市大社町 1-28
- ・ころっけスタンド薬庵：静岡県三島市大社町 18-2
- ・鯰背家：静岡県三島市大社町 18-52 大社の杜みしま 内

 山本食品

