



食品加工

健康にも美容にもよい日本代表の食材 「わさび」の秘められた魅力を世界へ



もっと、くわしく
みてみよう!

金印わさび株式会社 静岡工場

職場見学可能です

所在地/島田市阪本1189番地 TEL.0547-30-5051 <https://www.kinjirushi.co.jp>
設立/1998(平成10)年 従業員数/グループ全体250名(2026年5月現在)

私たちの仕事

お寿司屋さんをはじめとした飲食店や、お惣菜の工場などで使われる加工わさびを作っています。わさびは、健康・美容・抗菌など、パワーがいっぱいの食材!日本はもちろん、世界に、わさびの魅力を広めたいと考えています。



静岡工場外観

? わさびって野菜なの?

わさびは植物で、「野菜」に分類されます。実は、すりおろすことではじめて、さわやかな香りと辛味が出ます。



水温を13~15℃に保たなくてはならないなど、厳しい条件があり、栽培が難しい!



業務用の加工わさびができるまでを見てみよう!

わさびを苗から育て、栽培して商品へと加工し、飲食店に届くまでを紹介します。

1 苗を研究

加工わさびの生産は「苗」から始まります。どうしたら色や香りがよくなるか、育ちやすくなるかなどを研究し、苗を開発します。



2 畑やハウスで栽培

農家さんと一緒に苗を大事に育てます。わさびは繊細で、育てにくい植物。温度や光の量などを細かく管理します。



3 工場生産

おいしさの制限時間もち、3~5分で香り・辛味のピークを迎えるデリケートな野菜のため、-196℃ですりおろす独自製法で鮮度を保ちます。



4 料理人のもとへ

お寿司屋さんや和食レストランなどの飲食店の料理人のもとへ届けられます。日本だけでなく、世界70カ国へと運ばれます。



? 作っているのは食品だけじゃないの?

わさびの美容・健康機能を研究し、化粧品や健康食品も手がけています。わさびの花を使った商品もあるんですよ!



- ① 回転寿司やお惣菜で使われる小袋パックのわさび
- ② スーパーで販売されているチューブのわさび
- ③ わさびの葉にある成分でできた化粧品
- ④ わさびの根っこにある成分でできたサプリメント
- ⑤ わさびの花を使った花わさび

おいしいだけではない
わさびの「機能」に
目を向けた商品が
たくさん生まれています!

わさびの花
わさびは、春先に可憐な白い十字花を咲かせます。



わさびって、とってもカラダにいいんだね!



世界が注目!

葉っぱや茎、根っこに宿る

すごいパワーあれこれ

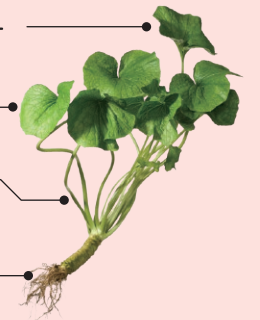
これらのパワーは、チューブではなく本わさびから得られる力です。

葉 髪や肌の美と健康に役立つパワー

葉 ダイエットに役立つパワー

茎 アレルギーに役立つパワー

根 記憶力に役立つパワー



? クイズ お寿司にわさびが添えられ始めたのはなぜ?

【こたえ】わさびの抗菌作用が食中毒の予防に役立つとされたからだよ。



働く人の声

商品開発部 Mさん

みなさんは本物のわさびを食べたことがありますか? わさびは、すりおろすととても香りがよく、料理を引き立て、カラダにも良い食材です。私はわさびの良さが伝わる商品を開発して、世界中の人々においしさや健康を伝えることにやりがいを感じています!

