

**仕事を仕事と思わず  
使命に変えれば”生きがい”になる！**



北海道芽室町 (株) ヤマオ  
取締役営業部長 板橋三千代さん

北海道芽室町において、世界から注目される無添加の『北の山ワサビ』を生産している株式会社ヤマオの板橋三千代さん。北海道の代表食材として世界に広めたいとヨーロッパにもたびたび出かけている。

ロンドンのフードイベントやパリでの日本酒イベントにも”おつまみ部門”で参加。昨年3月には豪華客船クィーンエリザベス号のローストビーフのお供として、世界のVIPに振る舞われるなど、その知名度は着実に広まりを見せ始めている。

山ワサビはすりおろした時の繊維の多さから、添加物なしには自動充填機による大量生産ができない。しかし、ヤマオのワサビはすべて手作業。山ワサビ(ホースラディッシュ)はヨーロッパ原産なので珍しくはないが、無添加のものはほとんどないので珍しいと、高級食材として健康志向で美食家の多いヨーロッパで大きなアピールポイントとなっている。「どうしてそんなに頑張れるんですか？」の問いに「仕事を仕事と思わず、使命に変えれば”生きがい”になる。負けん気は人一倍、”いのち”を支えるのは「食」だから、体に優しく美味しい山ワサビを広めたい。」と意気込みを語った。

★実用新案第3188631号

★登録商標第4662893号

★第7回チーム・シェフコンクール 『チーム・シェフ賞』受賞

★2016年「北海道新技術・新製品開発賞」食品部門 『開発奨励賞』受賞

**そのまま無添加  
すりおろし 真空冷凍パック**

# 北の山ワサビ

## 北海道を代表する高級食材

豪華客船クィーンエリザベス号



クィーンエリザベス号の船内で提供され”デビュー”  
【十勝毎日新聞2018年4月2日付】



プレーン しょうゆ味 みそ味  
各30g 500円(税別)

山ワサビを短時間にすりおろし、その直後に真空冷凍し、風味、食味の長期間維持に成功。専用包材にアルミジッパー袋を使用することで冷凍可能で製品の風味、辛味の保持と同時に、使う分量だけ取り出す工夫や、押さえるだけで再封緘でき、使わない分はそのまま冷凍保存。



yamao

販売元: (株)NERC(自然エネルギー研究センター)

〒060-0004 札幌市中央区北4条西16丁目1番地第一ビル9階

TEL011-644-7330 Fax011-644-7335

製造元: (株)ヤマオ

〒082-0041 河西郡芽室町西11条6丁目1番地



### 無添加の生すりおろし商品

保存料、着色料など使っていない、無添加の「生すりおろし」商品です。真空冷凍ですので風味、辛味を長期間保持することができます。アルミのジッパー付袋なので使う分だけとり出せます。

魚や肉との相性がよく、ローストビーフ、ステーキ、魚料理に添えるだけで味を引き立てます。酢やバター、マヨネーズなどと合わせてソースの材料にも最適です。

### すでに海外デビューも

ロンドンでのフードイベントやパリでの日本酒イベントにも出展し、豪華客船クィーンエリザベス号のシェフに認められ、ローストビーフのお供として世界のVIPに振る舞われています。

## 北の山ワサビの取り扱い方法

- 1、冷凍庫より出します。
- 2、食べる量ずつせんべいのように割ります。
- 3、取り出して皿などに移します。
- 4、急ぐときは、数秒電子レンジで解凍してください。
- 5、袋の中の空気をだし、ジッパーをとめます。
- 6、残った山ワサビは冷凍庫へ戻します。

- 山ワサビの香りと辛みは、5~10分程度で揮発してしまうほどデリケートな食物なので、お召し上がる直前にご用意ください。
- 開封後冷蔵保存すると変色し、辛み、風味が少なくなります。
- 開封後はお早めにお召し上がりください。

本品は冷凍庫で保存してください。

## 山ワサビを使った おすすめレシピ

### ローストビーフ

・材料（5人分）・・・牛肉のかたまり500g 人参1/2本 玉ねぎ1/2個 サラダ油1/4カップ サラダ菜4枚  
山ワサビ小さじ2 塩・コショウ各少々

### ・作り方

- 1、肉に塩・コショウをして下味をつけ10分くらいおく。
- 2、ニンジン、玉ねぎは厚めの輪切り、玉ねぎはざく切りにする。
- 3、天板に2の半量、牛肉、その上に残りの野菜を重ね、サラダ油を上から回しかける。
- 4、180℃に温めたオーブンで好みの焼き加減にあぶり焼く。
- 5、焼きあがったらオーブンから取出し、冷めたら薄く切り分ける。
- 6、皿にサラダ菜を敷き、切り分けたローストビーフを盛り付け、その上にすりおろした山ワサビをのせる。

### アボカドサラダと山ワサビのドレッシング

・材料（2人分）・・・アボカド1個 カリフラワー4本 スナップエンドウ（又は絹さや）10個

・ドレッシング・・・レモンジュース大さじ1 醤油小さじ1/2 山ワサビ小さじ1/2 エキストラバージンオリーブオイル小さじ1/2 蜂蜜小さじ1/4

### ・作り方

- 1、鍋にお湯を沸騰させ、カリフラワーとスナップエンドウを強火で90秒煮る。
- 2、ざるにあげて即座に冷たい水道の水で冷やし、水を切る。
- 3、アボカドを一口サイズに切る。
- 4、小さな器にドレッシングの材料を入れて合わせる。食べる寸前にドレッシングをふりかける。