



風のわさびドレッシング【醤油】



風のわさびドレッシング【剣崎なんば】



風のわさびドレッシング【粕】

風のわさび



ドレッシングとわさび漬



白山の清涼な石清水で育った「風のわさび」。

雪深い谷のわさび田ですから、

たくさんはできません。

ていねいに、たいせつに栽培しています。

わさび漬けとわさび漬は

厳選した地元の酒粕と醤油を使っています。

ペット
ボトル
新発売！

「風のわさび」は当社の登録商標です。

有限会社 松風産業 白山市白峰イ 136-1

TEL 076-259-2262 FAX 076-259-2272

風のわさび・ホームページ

風のわさび 検索

www.kazenowasabi.jp

Photo by 木村芳文

私たちは白山麓の白峰（しらみね）で造園業を営みながら、わさび栽培をしています。造園業では石積み工事や自然石工事が得意分野です。晴耕雨読ではありませんが、あるときは白山麓のむらで石を積み、あるときは人里離れた谷間のわさび田で農作業をしています。そのような働き方を平成20年から始めました。

白山麓は清涼な気候ときれいな雪解け水に恵まれ、昔から、細々とではありますが、わさび栽培が行われてきました。私たちのわさび田も先代から引き継いだものです。しかし、高齢化が進む当地では不耕作の田畑が増え、美しい山村の風景から、活力が失われつつあります。

幸いなことに、私たちは石積みの技術と田畑を耕す技術を持っています。美しいわさび田と伝統工法の石積みが続く山村風景。わさび事業はこの風景を守り育てるために始めました。これも偶然ですが、私の姓が「風」であるところから、「風のわさび」と名付けました。山村風景を守り育てるという私たちの願いを込めたネーミングでもあります。

有限会社 松風産業 社長 風 一（かぜはじめ）



製品紹介



わさび漬 醤油 (ガラス瓶入り)



わさび漬 粕 (ガラス瓶入り)

●わさび漬 (ガラス瓶) 風のわさびのロングセラー

わさび漬は「粕」と「醤油」の2種類。原材料の粕も醤油も地元産にこだわって作りました。当地では冬のワサビの収穫が不安定なため、冬期間に限り長野産ワサビを使用することがあります。



風のわさびドレッシング 粕 (PETボトル入り)



風のわさびドレッシング 醤油 (PETボトル入り)



風のわさびドレッシング 剣崎なんば (PETボトル入り)

●風のわさびドレッシング (PETボトル)

毎日の食卓にお手頃なPETボトル

風のわさびドレッシングは、わさびを利かせた調味料。季節のものの旨さを引き立てます。

「醤油」はサラダドレッシング、冷しゃぶのタレ、焼肉、焼魚、パスタ・ソースに。

「剣崎なんば」はサラダドレッシング、冷しゃぶのタレ、餃子のタレ、焼肉、焼魚、フライ、唐揚げ、パスタ・ソースに。

「粕」はサラダドレッシング、フライ、唐揚げ、サンドイッチのソースに。

*剣崎なんばは地元白山市の伝統野菜です。

●風のわさびディップ (ガラス瓶) ひたすタイプの調味料

風のわさびディップは、わさびを利かせた、ひたすタイプの調味料です。野菜スティックやケラッカーをひたしたり、パンに塗ったりしてお使いいただけます。タルタルソースやサンドイッチのソースに。



風のわさびディップ (ガラス瓶入り)



風のわさびドレッシング 剣崎なんば (ガラス瓶入り)



風のわさびドレッシング 醤油 (ガラス瓶入り)

●風のわさびドレッシング (ガラス瓶)

ギフト仕様のガラス瓶

風のわさびの約束

風のわさびは当社直営のわさび加工所で製造しています。風のわさびはお客様に3つのお約束をいたします。

●白山麓産の生わさびだけを使用します。

石清水だけで育て、無農薬・無化学肥料で栽培された自社栽培、地元栽培のわさびを厳選して使用します。

●わさびの鮮度を大切にします。

どの季節も新鮮な生わさびを使用し、製造工程でも長期間塩蔵や冷凍保存をすることなく、当社独自の「シャキシャキ」とした食感をお届けします。

●地元産の材料にこだわります。

白山麓には伝統的な発酵文化があり、いまでも酒、醤油、酢を醸造しています。この地元産の「加賀菊酒の酒粕」「国産丸大豆醤油」を漬け材料に使います。他の調味料も自然のものにこだわり、人工的な添加物は一切使用しません。当地では冬のワサビの収穫が不安定なため、冬期間に限り長野産ワサビを使用することがあります。

白山わさび 生わさび販売 わさび漬製造・販売



有限会社 松風産業 白山市白峰イ 136-1
TEL 076-259-2262 FAX 076-259-2272

生わさびの販売、わさび漬・わさびドレッシングの業務用パックの販売、わさび漬の個食パックの販売も行っております。詳細については、お問い合わせ下さい。

風のわさび・ホームページ
www.kazenowasabi.jp

風のわさび 検索

チラシとラベルに使用しているわさび田の写真は、地元在住の写真家、木村芳文さんが白山麓で撮影したものです。