

“しょうが”を食卓に…

 遠藤食品株式会社

2017年3月30日
遠藤食品株式会社

プレスリリース

『国内産生姜シロップ』 / 国内産生姜の絞り汁と沖縄県産黒糖使用 ガリ屋が作った贅沢な生姜シロップ 2017年3月7日発売

『しょうがを食卓に…』をコンセプトに業務用ガリから市販用までこだわりの生姜製品を提供している遠藤食品株式会社(栃木県佐野市、代表取締役社長 遠藤栄一)は、国内産生姜の絞り汁と沖縄県産黒糖をそれぞれ 30%以上使用した贅沢な生姜シロップ『国内産生姜シロップ』を、2017年3月7日より発売しました。

▼『新商品 国内産生姜シロップ』についての詳細はこちら

<http://www.endo-foods.co.jp/shop/059.php>

- ・本商品は、国内産生姜の絞り汁と沖縄県産の黒糖をそれぞれ 30%以上使用して作った贅沢な生姜シロップです。レモン果汁で味を調え風味豊かでスッキリとした甘さに仕上げています。
- ・原液を水や炭酸水、お湯などで 3~5 倍に希釈するだけで、簡単に美味しい生姜ドリンクができます。また紅茶やココアに入れたり、ビールに入れてシャンディガフにしたり、焼酎やウイスキーにも良く合います。
- ・生姜の辛味成分であるジンゲロールには発汗・解熱効果、ショウガオールには保温・整腸作用があるといわれています。身体の体温が上がり代謝が良くなることは、免疫力アップにもつながります。
- ・黒糖には多くのミネラル類、ビタミン類が含まれており、中でもパントテン酸は代謝の向上効果があるといわれています。
- ・HOT だけでなく COLD もお勧めで一日約 20ml(大さじ 1 杯強)が摂取の目安です。1 本で 10 日分となります。
- ・生姜の成分が沈殿しているので、よく振ってからご使用下さい。

<新商品の特徴>

1. 国内産生姜の絞り汁を 30%以上使用。
2. 甘味にミネラル類やビタミン類が豊富な沖縄県産の黒糖を贅沢に使用し、飲みやすく仕上げている。
3. パッケージの生姜の画は、『少年の日』美術館で著名な画家安藤勇寿さんによるもの。



(国内産生姜シロップ)

<製品概要>

- ・製品名：国内産生姜シロップ 200ml
- ・価格：1296 円(税込み)
- ・販売方法／販売店情報：遠藤食品しょうがお漬物直売所(栃木県佐野市)、
遠藤食品 HP e-漬物ショップ、道の駅どまんなかたぬま他。
- ・発売日：2017 年 3 月 7 日

【遠藤食品株式会社について】

<http://www.endo-foods.co.jp/>

1961年に漬物製造業創業。73年に遠藤食品工業として法人化し、87年に現社名に変更。栃木県佐野市下彦間町に本社・工場を構える。1968年に商標登録した「新ガリ完成品」を筆頭に、生姜に特化した製品作りに力を入れている。また2000年、ISO9001を漬物業界で初めて認証取得、2003年には、ISO14001を認証取得した。2010年には「しょうがを食卓に・・・」をコンセプトに「おかずしょうが」「国産しょうがフレーク」などご飯に合うおかずとして新しい食べ方を提案し、漬物のジャンルを広げた。2016年4月期の売上高25億円。従業員100名。

【本リリースに関するお問い合わせ先】

遠藤食品株式会社 担当 小澤

TEL:0283-65-1111 FAX:0283-65-0222

〒327-0325 栃木県佐野市下彦間町 697

e-mail:m-ozawa@endo-foods.co.jp