

6月3日新発売

『ごはんおかわり！味付 きざみしょうが』



株式会社みそ半

〒859-2123

長崎県南島原市有家町原尾2905-1

「ごはんおかわり！味付きざみしょうが」の商品概要



名称規格	ごはんおかわり！味付きざみしょうが
原材料名	しょうが(国産)、てんさい糖、醸造酢、昆布だし、食塩、しょうゆ、椎茸パウダー、酵母エキス、(一部に小麦・大豆を含む)
参考小売価格	480円
内容量	110g
賞味期限	365日／常温(未開封)
保存方法	開栓前は直射日光を避け、常温保存
販売者	株式会社 みそ半 長崎県南島原市有家町原尾2905-1
商品特徴	国産の黄金しょうがを昆布だし、醤油などで風味豊かに仕上げました。ダイスカットされたしょうがのシャキシャキ食感でご飯のお供や薬味など幅広いアレンジ豊富な万能味付しょうがです。

ごはんのお供はもちろん、料理の下味付けや、手軽な万能調味料として年間を通じて色々な食材の薬味としてご利用頂けます。



【ごはんおかわり！味付きざみしょうが】開発の背景

- ◎“生姜”は、1年を通じていろいろな料理に使われていますが、必要なときに、“すりおろしたり、きざんだりする”ことが困難であったり、結構手間がかかります。
- ◎そこで、必要なときに必要な分だけ使え、手間もいらず、保存がきき、薬味や素材として用途の広い、“きざみしょうが”を開発したい！と考えました。
- ◎お米の消費量は一番消費されていた1962年と比べると半分以下となっています。（※農林水産省HPより）
麺のメーカーとして、よりおいしく麺を召し上がっていただきたいの思いと、日本人の主食であるお米の消費回復にわずかながらでも寄与したいの思いから開発にいたしました。
- ◎国産の“黄金しょうが”にこだわりました。（※特徴は次ページご参照）

黄金しょうがの特徴

1



鮮やかな黄金色を

長時間キープ

従来の生姜、「大生姜」と「黄金しょうが」をすりおろし、直後の状態と一時間経過した状態を比較してみました。従来の生姜は時間が経過すると色の変化が起きますが、黄金しょうがは時間が経過しても鮮やかな黄金色を保ちます。

2



辛み成分が高い

生姜特有の辛み成分の「ジンゲロール」、「ショウガオール」が、従来の生姜より多く含まれています。

既存品「国産きざみしょうが」と 新商品「ごはんおかわり！味付ききざみしょうが」の違いは？

国産きざみしょうが 80g

ごはんおかわり！味付ききざみしょうが 110g

【共通】かけて、まぜて、色々な料理にアレンジが可能

黄金しょうが本来の味を活かした、シンプルな調味料

生姜の辛み、塩の塩味、昆布だし、醤油などで風味豊かに仕上げたが味付け調味料
大きくカットされたしょうがのシャキシャキ食感

薬味として、豆腐（冷奴、揚げだし）、そうめん、かつおのたたき、焼き茄子に。
料理の下味付けとして、しょうが焼きなど幅広くお使いいただけます。

なんといっても真っ白なご飯との相性が抜群！まさに「生ふりかけ」。
白いご飯の他、のり弁当、チャーハン、ちらし寿司など、色々なお米料理におススメします。
更に、ご飯の他にも料理の下味付けや手軽な万能調味料として様々なお料理の味付け、サラダドレッシングにと活用いただけます。

