

NEWS



永谷園生姜部ニュース

収穫生姜のサンプリング会を実施しました！

永谷園生姜部(顧問:永谷 泰次郎、東京都港区)は、“生姜の魅力”をさらに追求・発信すべく、「生姜の知恵試験農場」(千葉県山武市、約10a)での生姜の栽培を2008年から毎年行っています。

5年目となる今年は、2012年10月26日(金)に収穫を行い、950kgを収穫することができました。そこで、収穫した生姜のおいしさ・魅力を多くの方に実感していただきたくために、収穫生姜のサンプリング会を2012年11月13日(火)、弊社本社ビルにて初めて実施いたしました。

ご用意した生姜は、お一人様当り260g程度で209名様分。生姜部員自らが来場者の方お一人ずつに手渡しました。また、サンプリングのほか、収穫した生姜を使って調理した「しょうが味のみたらし団子」(生姜部監修レシピ本『永谷園生姜部のしょうがスイーツ』(日東書院本社、2011年11月発売)より)や、今年9月に発売した「生姜ふりかけ付き黒かりんとう」や「生姜はちみつのだ餛」、『「冷え知らず」さんの生姜黒糖ピーナッツ』(株)でん六とのコラボ商品)もご試食いただきました。

会場は近隣オフィスに勤務される方などで賑わい、1時間30分程で用意した生姜が終了しました。生姜が終了した後も、商品のサンプリングや試食を実施し、合計262名の方にご来場いただきました。たくさんの方に生姜の魅力や生姜部の活動を知っていただくよい機会となりました。

生姜部とは？

オフィスで働く女性をターゲットに開発した生姜入りの商品、「冷え知らず」さんの生姜シリーズ(2007年6月発売)のヒットをきっかけに、“生姜の魅力”を追求する部活動『生姜部』を2007年12月に立ち上げました。部員は社員18名で、組織や職位にとらわれず構成されています。活動内容は、①契約農場での生姜の栽培、②生姜の研究、③生姜のレシピ提案、④日本全国～世界まで生姜料理の食べ歩きを中心に、生姜部ウェブサイト(<http://www.shouga-bu.com/>)にて生姜の魅力について発信しております。



生姜部員より生姜を手渡しました



サンプリングした生姜



↑ 試食風景 ↑



↑ 生姜部の生姜で作った「しょうが味のみたらし団子」



↑ 生姜部員自ら調理しました



↑ 会場の様子

お問い合わせ先

お客様からのお問い合わせ先 (株)永谷園 お客様相談室 Tel. 0120-919-454
報道各位からのお問い合わせ先 (株)永谷園 広報室 Tel. 03-3432-2519