

NEWS

秋冬限定



鍋×ぽかぽか×生姜×和漢生姜！

「生姜豆乳鍋つゆ」
「生姜参鶏湯鍋つゆ」

株式会社 永谷園(社長:永谷 泰次郎、東京都港区)は、生姜の魅力が味わえる“鍋つゆ”「生姜豆乳鍋つゆ」、「生姜参鶏湯鍋つゆ」(税込 315円)を、2013年8月19日(月)より秋冬限定で全国にて発売いたします。寒い冬に人気の生姜と鍋つゆをどちらも楽しめる、女性にうれしい鍋つゆです。生姜と相性が良く、女性に人気の2メニューを揃え、冬場の鍋つゆ市場を盛り上げてまいります。



商品特長

- ・「和漢生姜」を配合した、2倍濃縮タイプの鍋つゆです。
- ・千切りの生姜が入っているので、生姜の食感と香りが楽しめます。

【生姜豆乳鍋つゆ】

- ・だしを効かせ、みそで旨みを加えたマイルドでコクのある豆乳スープです。
- ・豆乳が苦手な方でも食べやすい、やさしい味わいに仕上げました。
- ・×には、粉チーズをたっぷり加え、溶き卵をうどんにからめる「カルボナーラ風うどん」がオススメです。

【生姜参鶏湯鍋つゆ】

- ・韓国料理の人気メニュー「参鶏湯」をイメージした、鶏の旨みがたっぷりの、とろみのあるスープです。
- ・ご家庭では再現しにくい本格的な参鶏湯風のお鍋を、簡単に楽しめます。
- ・×には、ご飯を入れて煮込み、仕上げにごま油をたらす「参鶏湯ぞうすい」がオススメです。

商品概要

商 品 名	生姜豆乳鍋つゆ	生姜参鶏湯鍋つゆ
表 示 内 容 量	400g	
荷 姿	6P×4B	
希 望 小 売 価 格	税込 315 円	
賞 味 期 間	9ヶ月	
発 売 年 月 日	2013年8月19日(月)	
発 売 地 区	全国	

和漢生姜とは

今秋冬シーズンより生姜商品(一部除く)にこれまでの生姜に加え、「和漢生姜」を加えています。生姜部の活動を通して出会った“日本と中国で温かパワーを加えた乾燥生姜”を、「和漢生姜」と名づけ生姜の新たな魅力を発信してまいります。

弊社では「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/>)にて掲載しています。①生姜の栽培については、現在、品種・栽培方法による辛味成分の検証等を目的に栽培しており、秋の収穫までは除草作業で生姜部員は汗を流して活動しています。発足7年目を迎えた本年も、生姜のおいしさだけでなく生姜の魅力・生姜に関する知見を広める活動を行ってまいります。

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