

NEWS

「冷え知らず」さんの
生姜シリーズ

「冷え知らず」さんに、春が来た！黒も来た！！

2013年春夏ラインナップのご案内 & 『「冷え知らず」さんの黒生姜担々春雨スープ』新発売



株式会社 永谷園(社長:永谷 泰次郎、東京都港区)は、働く女性の美容と健康サポートを考え開発した「冷え知らず」さんの生姜シリーズ(カップスープ・税込 168 円)の 2013 年春夏ラインナップを 2013 年 3 月 11 日(月)より全国で展開いたします。同時に、本シリーズで初めて「黒生姜」を使用した『「冷え知らず」さんの黒生姜担々春雨スープ』(税込 168 円)を全国で発売いたします。

2013年初夏に7年目を迎える「冷え知らず」さんの生姜シリーズ

2007年6月にオフィスで働く女性をターゲットに発売した生姜入りの商品シリーズ『「冷え知らず」さんの生姜シリーズ』は、おかげさまで今年で7年目を迎えることができました。カップスープから始まった本商品シリーズは、「からだを温めることの大切さ」や「暑い夏こそ、クーラーが効いたオフィスでは“あたため”が重要」であることを実感していた女性開発者の熱い思いが込められた商品です。生姜が手軽にとれる商品として、女性を中心に大好評いただいています。スープ類、ホット飲料、生姜湯等の他、コラボレーション商品として菓子・カップ麺・漬物・アルコール飲料、冷凍スープごはん、さらには食品以外でも入浴料等と幅広くシリーズ展開しています。

季節の花や新緑で街が華やぐ春夏は、軽やかで涼しげな服装にいち早く着替えたくなる時期。そんな時こそ“あたため”が大切になります。“ポカポカ食材”として活躍する生姜を主役にした本商品シリーズで、2013年春夏も女性の美容と健康をサポートいたします。さらに今年は春限定のパッケージとして、桜が舞う春バージョンをご用意しました。ポカポカうれしい気候とともに、かわいらしいパッケージでも春をお楽しみください。



黒生姜とは？

新メニュー「黒生姜担々春雨スープ」に使用している生姜は、希少な生姜『黒生姜』を使用しています。この『黒生姜』は、主に熱帯地方で栽培されており、特にタイでは健康サポート食材として珍重されている苦味が特長の生姜です。ポリフェノールを含有しており、別名“黒ウコン”とも呼ばれています。

黒生姜と生姜部

「冷え知らず」さんの生姜シリーズの発売をきっかけに、生姜の魅力を追求しようと2007年12月に発足した社内部活動“生姜部”では、千葉県「生姜の知恵試験農場」にて生姜の栽培を2008年より毎年実施しています。毎回、テーマをもって実験的な栽培を行っており、2010年には“世界の生姜を栽培する”というテーマで10種類の生姜を栽培しました。その中の一つとして黒生姜も栽培しましたが、「熱帯地方で栽培されている」「栽培期間が長期間である(日本で通常栽培されている生姜は半年程で収穫しますが、黒生姜は1年以上土の中で栽培)」ことから、黒生姜の栽培は1年では成果が得られませんでした。しかし、このような生姜部での活動より得た知識から、今回の新商品の開発へとつなげることができました。本年も、生姜部での活動を通して知見を増やし、生姜の魅力を広く発信してまいります。

夏こそ生姜！

「生姜は冬」というイメージが強いですが、健康や美容のあらゆる方面で注目されており、季節を問わず摂っていただきたい食材です。春は暖かい日もありますが一時的に寒くなる“花冷え”、夏はオフィスなどでの“クーラー冷え”、冷たいものの摂りすぎによる“内臓冷え”の心配があり、暖かくなっても油断大敵です。

また、“ポカポカ食材”の生姜はどんなメニューにも合う万能食材です。生姜部 HP では 172 品ものレシピを、さらには生姜部が監修したレシピ本「永谷園生姜部のしょうがスイーツ」(日東書院本社、2011 年発売)では、あらゆるジャンルの“しょうがスイーツ”52 品をご紹介します。生姜を賢く使えば食生活も豊かになります。

弊社では、「冷え知らず」さんの生姜シリーズ以外に、生姜のおいしさを活かした生姜商品も展開しています。これからも商品や HP 等を通して、生姜の魅力を皆さまにお届けしてまいります。

<「冷え知らず」さんの生姜シリーズ 2013 年春夏ラインナップ>

商品特長

- ・ポカポカなおいしさが実感できる生姜入りのカップスープです。お湯を注ぐだけで手軽にお召し上がりいただけるので、オフィスで食べるのにぴったりの商品です。
 - ・【たまご春雨】…鶏肉と野菜のうまみのある味に仕上げています。かき玉子、鶏肉、生姜、しいたけ、ねぎの具入り。《生姜度 2》
 - ・【とん汁】…生姜のさわやかな風味で、おなじみのとん汁が一層おいしく食べられます。じゃがいも、大根、豚肉、玉ねぎ、生姜、人参、ごぼうの具入り。《生姜度 3》
 - ・【参鶏湯】…ほどよいとろみのある雑炊風に仕上げることで、本場韓国の参鶏湯の味をイメージしました。ごはん、パフ米、玄米、鶏肉、生姜、ごま、ねぎ、クコの実、きび、あわ、黒米の具入り。《生姜度 3》
- リニューアル**
- ・【ココナッツカレー】…生姜の爽やかな香りとともに、酸味、辛味、ココナッツミルクの絶妙なバランスが楽しめます。生姜感とココナッツミルクのまろやかさをさらにアップし、本格的な味わいにリニューアルしました。いんげん、生姜、唐辛子、パクチーの具入り。《生姜度 3》

NEW

- ・【黒生姜担々春雨スープ】…希少な『黒生姜』を使い、味噌と黒胡麻でコクを出したチキンスープに唐辛子・花椒を効かせた担々味に仕上げました。スープの黒色にもこだわり、パッケージは本シリーズで初めて黒を基調にしました。鶏そぼろ、生姜、黒ごま、唐辛子、ねぎの具入り。《生姜度 2》

※生姜度:実際に使用している生姜の量と、実食した際の生姜感で設定しています。レベルは生姜度の弱い順に 1~3 の 3 段階で設定しています。



▲例:「生姜度 3」

商品概要

商品名	表示内容量	カロリー	荷姿	希望小売価格	賞味期間	発売地区
「冷え知らず」さんの生姜たまご春雨スープ	27.2g	94kcal	6P × 10B	168 円(税込)	9ヶ月	全国
「冷え知らず」さんの生姜とん汁	76g	91kcal			6ヶ月	
「冷え知らず」さんの生姜参鶏湯	20.4g	76kcal			9ヶ月	
「冷え知らず」さんの生姜ココナッツカレースープ	30g	121kcal				
「冷え知らず」さんの黒生姜担々春雨スープ	31.3g	118kcal				

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