

## NEWS



「冷え知らず」さんの生姜シリーズ 2013年秋冬ラインナップ

「和漢生姜」入り!

『「冷え知らず」さんの生姜チーズポタージュ』新発売

株式会社 永谷園(社長:永谷 泰次郎、東京都港区)では、働く女性の美容と健康サポートを考えた「冷え知らず」さんの生姜シリーズの新メニュー『「冷え知らず」さんの生姜チーズポタージュ』(税込 168 円)を、2013年9月9日(月)より全国で新発売いたします。また、本シリーズは今秋冬シーズンより「和漢生姜」を加えた、新しい味わいにリニューアルいたします。新メニューと「和漢生姜」を加えることで、寒い時期にうれしい、美容と健康をサポートする温かいスープ商品を展開してまいります。

### 2013年 7年目を迎えた「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」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、女性を中心に好評いただいております。他社様とのコラボレーション商品もお酒・キムチ・冷凍スープごはん等の食品から、分包入浴料といった雑貨まで幅広く展開しております。



### 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。

## 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召し上がれるので、オフィスで食べるのにぴったりの商品です。やさしい味わいのもことから、秋冬のならではのメニューを幅広くラインナップしました。
- ・今秋冬シーズンより「和漢生姜」を加えました。「和漢生姜」とは、日本と中国で温かパワーを加えた乾燥生姜です。

### ・【たまご春雨】《生姜度:2》

生姜がアクセントのあっさりした鶏スープとふんわり“かき玉子”の、やさしい味わいです。  
かき玉子、鶏肉、生姜、しいたけ、ねぎの具入り。

### ・【とん汁】《生姜度:3》

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。

### ・【参鶏湯】《生姜度:3》

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。  
ピリっとした生姜感にやさしい味わいがホッとさせる本シリーズの人気メニューです。  
雑穀、鶏肉、生姜、ごま、ねぎ、クコの実の具入り。

#### 秋冬限定

### ・【豆乳鍋スープ】《生姜度:2》

女性に人気の鍋メニュー「豆乳鍋」に生姜を効かせた、寒い季節にうれしい“とろみ”のあるスープです。  
豆腐、小松菜、生姜、にんじんの具入り。

#### 秋冬限定

### ・【チーズポタージュ】《生姜度:2》

生姜と乳製品の相性の良さが実感できる、寒い季節にうれしい濃厚なチーズポタージュです。  
発芽玄米パスタ、キャベツ、生姜、パセリの具入り。

## 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	
《秋冬限定》 「冷え知らず」さんの 生姜豆乳鍋スープ	32g	90kcal				
《秋冬限定》 「冷え知らず」さんの 生姜チーズポタージュ	25.4g	99kcal				

## 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