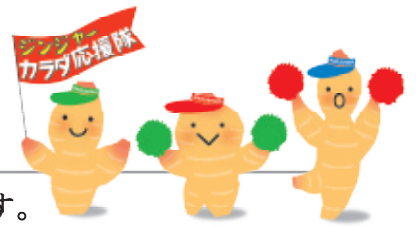


# しょうが湯

「マルシマのしょうが湯」は『甘くて少し辛くて“お・い・い”』のが特徴です。  
精製度の低い黒砂糖や粗糖のホッとする『甘味』と生姜本来の『辛味』や『香り』で、  
ココロとカラダを癒しませんか！？

## 原料のこだわり

国内産生姜や環境にやさしい国内産有機栽培の生姜を使用している  
製品もあり、主に高知県産の有効成分の多い「親生姜」を使用しています。



その他の原料は精製度の低い黒糖や粗糖、三温糖、とろみには馬鈴薯澱粉や古くより  
漢方薬としても使用されている本葛、花梨、蓮根の節の部分などを配合しています。

## 製造のこだわり

自然の力(生命)をそのままいただく考えから、生姜を「皮ごと丸ごと」すりおろし、  
「直火釜」でじっくりと炊き上げて、**ひが香**とよばれる香ばしいコクのある味に仕上げました。  
直火炊き製法は職人の技と多くの手間がかかりますが、あえてこだわって製造しています。

## 素材を生かす

「直火炊き製法」に



こだわって  
います。

ここが  
ポイント



直火

## しょうが湯はなぜ甘い？

生姜に糖を加えると相乗効果そうじょうこうかが生まれ、  
カラダ全体を温め寒さを散らす作用が  
一層高まるのです。

実は理にかなっているのです。



## 私たちが大切にしている「3つのこと」

### 身土不二 しん ど ふ じ

自分が育った気候・風土と同じ環境で育った食物をいただくことがからだに良い。国内産の旬のもの、太陽の恵みをいっぱいを受けた露地ものをいただく。できる限り国内産原料（粗糖、てんさい糖、生姜、蓮根粉末など）を使用しています。

### 一物全体食

いちもつぜんたいしょく

食物はその全体（命ある状態）でバランスがとれていて、その一部だけを食すればからだのバランスも崩れる。食物はできる限り丸ごと使用。（精製された白砂糖より精製度の低い黒砂糖や粗糖を使う。）

### 陰陽の調和

いんよう ちょうわ

すべての物事は陰と陽に分けられ、そのバランスを取ることが大切である。体質に合わせた食事の陰陽のバランスが大事。寒い時や陰性体質（冷え性）の方は陽性のものをとると中庸に傾き、からだが温まって良い。（元々陰性である「生姜」は十分に熱を加えることで陽性化させています。）

## しょうがのはなし

### 健康の基本はカラダを冷やさないこと！

体温が1～2℃低いだけでも、免疫力が落ちてしまいます。

免疫機能が低下すると、カゼはもちろん、様々な病気にかかりやすくなってしまいます。

低体温の改善には体を内部から温めることをおすすめします。

### 古くから知られていた生姜パワー！

もともと漢方の世界では「生姜のパワー」はよく知られていました。

漢方医が処方する約200種類の漢方薬の実に70%以上に生姜が配合されています。

4000年以上も前から伝えられてきた漢方の知恵は、理にかなったものだったのです。



< 写真：高知県の生姜畑 >