



まじめにおいしい

マルシマ

直火釜炊き



# しょうが湯

※生姜のペースト加工やしょうが湯の炊き上げ工程において。  
水の代わりに生姜のしぼり汁で香り高く濃厚な味わいに。



- その1 高知県産の生姜を皮ごとまるごと使用
- その2 直火釜でじっくりと炊き上げています
- その3 山口県産の節蓮根の粉末を使用
- その4 精製度の低い粗糖 (種子島産) や黒糖を使用