

新商品

まじめにおいしい、瀬戸内の“ほっ”とドリンク。

昔ながらの直火釜炊き「尾道しょうが湯」

～ 瀬戸内の港町・尾道で愛されるしょうが湯でおいしく温活～



自然食品、オーガニック食品を中心に扱う株式会社純正食品マルシマ（本社：広島県尾道市、代表取締役：空谷正樹）はこの度、瀬戸内の港町「尾道」で昔から日常の飲み物として親しまれている「しょうが湯」を、より多くの方に親しんで頂きたいとの思いから、新たに「尾道しょうが湯」シリーズとして、2022年9月1日に発売致しました。

国産の生姜をはじめとした厳選された原材料を使用し、昔ながらの「直火釜炊き製法」で丁寧に仕上げた「ほっ」と一息つきたい時の温活ドリンクです。パッケージには尾道を舞台にした名作映画「東京物語」をイメージしたイラストを採用しました。「尾道しょうが湯」と、尾道に唯一残る映画館「シネマ尾道」とのコラボレーション企画の実施も予定しています。

◆ 国産しょうがを皮ごと丸ごと使用。

マルシマのしょうが湯は、国産のしょうがを皮ごとまるごと贅沢にすりおろして使用しています。そのため、しょうがの香りを十分に楽しめる上、皮や繊維に含まれた有効成分を余すことなく頂けます。



◆ 原材料を厳選しました。食品添加物は使用していません。

原材料には、希少な本葛粉、山口県産節蓮根粉末を使用。甘みにはミネラル分を含んだ鹿児島県産の粗糖を使用し、やさしい甘さに仕上げています。「かりんはちみつ」「梅はちみつ」「あずき」には有機栽培の生姜を使用、「かりんはちみつ」「梅はちみつ」には広島県「花房養蜂園」の蜂蜜を使用、「梅はちみつ」には希少な有機栽培の梅粉末を使用しています。

◆ コクと甘みを引き出す「直火釜炊き」製法。

尾道にあるマルシマのしょうが湯工房では、昔ながらの直火釜炊き製法で手間と時間をかけてじっくりとしょうが湯を炊きあげています。そのため「火香（ひが）」とよばれる香ばしいコクと甘みのある、奥深い味に仕上がっています。

◆ お湯に溶かすだけでおいしく「温活」。ノンカフェインなので、おやすみ前にも。

粉末状になってる本商品一包分を100ml程度のお湯に溶かすだけで、美味しくお飲みいただけます。しょうがに含まれているジンゲロールは、加熱したり乾燥させるとすることで「ショウガオール」という成分に変化します。この「ショウガオール」にはカラダを温める働きがあるとされています。＜参考文献：日本経大論集 第41巻 第2号1-10P 生姜摂取と健康づくり＞
さらにノンカフェインなので、おやすみ前のお飲み物として、また妊娠中・授乳中の方のお飲み物としてもおすすめです。



◆ 尾道を舞台にした名作映画「東京物語」をイメージしたデザインを採用。

「尾道しょうが湯」のパッケージデザインは、1953年に公開され尾道が映画の街といわれるきっかけにもなった名作映画「東京物語」をイメージしています。本商品発売にあたり「尾道しょうが湯」と尾道に唯一残る映画館「シネマ尾道」とのコラボ企画も予定しています。

【商品詳細】

プレーン

かりんはちみつ

梅はちみつ

あずき



有機生姜・本葛粉・山口県産節蓮根粉末 使用



有機生姜・本葛粉・広島県産はちみつ 使用



有機生姜・有機梅干し粉末・広島県産はちみつ 使用



有機生姜・本葛粉・北海道産あずき 使用

■商品名:尾道しょうが湯 プレーン
 ■内容量:65g(13g×5)
 ■賞味期間:2年
 ■本体価格:352円(税込380円)
 ■原材料:
 粗糖(さとうきび(鹿児島県産))、三温糖、生姜、馬鈴薯澱粉、本葛粉、黒糖、節蓮根粉末

■商品名:尾道しょうが湯 梅はちみつ
 ■内容量:60g(12g×5)
 ■賞味期間:2年
 ■本体価格:352円(税込380円)
 ■原材料:
 粗糖(さとうきび(鹿児島県産))、有機生姜ペースト、馬鈴薯澱粉、有機梅干し粉末、本葛粉、有機生姜粉末、はちみつ、節蓮根粉末

■商品名:尾道しょうが湯 かりんはちみつ
 ■内容量:60g(12g×5)
 ■賞味期間:2年
 ■本体価格:352円(税込380円)
 ■原材料:
 粗糖(さとうきび(鹿児島県産))、有機生姜、馬鈴薯澱粉、本葛粉、かりん粉末、はちみつ、節蓮根粉末

■商品名:尾道しょうが湯 あずき
 ■内容量:60g(15g×4)
 ■賞味期間:1年半
 ■本体価格:352円(税込380円)
 ■原材料:
 粗糖(さとうきび(鹿児島県産))、小豆粉末、有機生姜ペースト、馬鈴薯澱粉、本葛粉、黒糖、オリゴ糖、有機生姜粉末、節蓮根粉末、砂糖(てんさい)

【「尾道しょうが湯」のパッケージデザインは1953年公開の映画「東京物語」をイメージしています】



「東京物語」は、名匠・小津安二郎監督の代表作。尾道に暮らす老夫婦が、成長し東京でそれぞれの家庭を持つ子供たちをひさしぶりに訪ねる様子を描いた映画で、戦後間もなくの尾道の風景も映画の重要な要素になっています。日本映画史上に残る名作と言われ、公開からおよそ60年経った2012年、英国映画協会が10年に一度発表している「映画監督(358人)が選ぶ史上最高の映画」で第1位に選ばれました。

社名 株式会社純正食品マルシマ 広島県尾道市東尾道9番地2
 創業年 1956年5月 資本金 1,000万円 売上高 152,000万円
 自社製造品 粉末清涼飲料(有機JAS認証工場)、きな粉(有機JAS認証工場)など
 取扱品目 調味料、海産乾物、副食、麺、菓子、石鹼、化粧品、その他



＜マルシマは「まじめにおいしい」にこだわります＞

マルシマがお届けしたいのは「生命」ある素材を活かした、安全で豊かなおいしさ。自然食品・オーガニック製品の製造・販売を通じて持続可能な社会の実現に貢献します。

私たちの「まじめにおいしい」商品が、お客様の食卓の「おいしい」笑顔につながりますように。

＜本件に関するお問い合わせ＞

(株)純正食品マルシマ ☎ 0 8 4 8 - 2 0 - 2 5 0 6 (代表) ✉ marusima@junmaru.co.jp