

手間のかかる“蒸ししょうが”を振りかけるだけで手軽に！  
注目の健康成分ショウガオール含有

「国産蒸し生姜パウダー」  
12月7日 EC サイト先行発売



エスビー食品株式会社は、家庭では難しい「高温で長時間蒸す」工程により、ショウガオール含有量をアップさせた“国産蒸し生姜”を使用した「国産蒸し生姜パウダー」を、当社 EC サイトおよび一部 EC チャネルにて先行発売します。

※2月に店頭発売予定。

## ■商品の概要

- ・販売エリア : 全国  
(自社通販サイト (エスビー食品お届けサイト) <https://www.sbotodoke.com/>、  
および一部 EC チャネル)
- ・販売開始予定日 : 2020年12月7日
- ・お客様からの問合せ先 : 0120 (120) 671
- ・商品仕様 :

品名	内容量	荷姿	希望小売価格 (税別)
国産蒸し生姜パウダー	4.5g	5×8	450円

## ■商品の特徴

- ・ **高温で8時間以上蒸した“国産蒸し生姜”を100%使用**  
蒸すことにより、ショウガオール含有量がアップし、香ばしい風味と優しい甘さが加わり、幅広い料理によく合います。
- ・ **ショウガオール 6.7 mg含有**  
1製品あたり、ショウガオール 6.7 mgを含有。生姜 2 かけ分 (30g) 程度のショウガオールを、「国産

蒸し生姜パウダー」0.2g（6～7振り）で取ることができます。

・飲み物に使いやすい

粉末タイプで飲み物に広がりやすく、程よい辛さのため、無理なく日々の生活に取り入れられます。

・イシハラクリニック副院長 石原 新菜先生 監修

【石原新菜先生 推薦コメント】

「蒸し生姜」は私のイチオシ食材です。多くの方に生姜パワーを実感してほしいとの思いで、これまでは生の生姜を蒸して、天日干しして、粉碎する方法をご紹介してきました。しかし、エスビー食品の「国産蒸し生姜パウダー」なら手間いらず。高温でじっくり生姜を蒸すことで「ショウガオール」がぐんとアップしているのが特徴で、本当におすすめできる商品です。

生姜紅茶や生姜湯はもちろん、ココアやレモンなどの健康食材と合わせたホットドリンクのレシピもWEB ページでご紹介します。蒸し生姜で温生活、ぜひ始めてみてください！



<プロフィール>

石原 新菜（いしはら にいな）

医師・イシハラクリニック副院長

クリニックでの診察の他、わかりやすい医学解説と、親しみやすい人柄で、講演、テレビ、ラジオ、執筆活動と幅広く活躍中。

◆「国産蒸し生姜パウダー」WEB ページ（12月7日公開予定）

<https://www.sbotodoke.com/shop/pages/steamedginger.aspx>

■商品化背景

・健康維持やセルフケアに対する意識の高まり

健康に対する心理的な不安が増す中、健康維持に対する意識が一層高まると推測されます。

そのため、普段の生活から自分自身の健康管理を行う「セルフケア」が浸透していくと考えられ、健康効果のイメージが強い“蒸し生姜”に着目しました。



「地の恵み スパイス&ハーブ」の可能性を追求した「国産蒸し生姜パウダー」を発売することで、消費者ニーズである“健康維持”に合致した商品を提供し、健やかな暮らしに貢献します。

●お問い合わせは、エスビー食品（株）広報・IR 室 まで●

〒104-0032 東京都中央区八丁堀 1-3-2 八丁堀ハーブテラス

TEL. 03-6810-9790

<https://www.sbfoods.co.jp/>