

毎日おいしく、ほっと温生活
使いやすい微粉末タイプ

機能性表示食品「蒸し生姜パウダー」
10月21日 通販限定新発売



エスビー食品株式会社は、機能性関与成分「生姜ポリフェノール（6-ジンゲロール、6-ショウガオール）」を含み、日々の生活に手軽に取り入れていただける機能性表示食品「蒸し生姜パウダー」を通販限定で新発売します。

■商品の概要

- ・販売チャネル：エスビー食品公式通販「お届けサイト」<https://www.sbotodoke.com/shop/c/cA691/>
エスビー食品公式 楽天市場店 <https://soko.rms.rakuten.co.jp/e-sbfoods/18617/>
エスビー食品公式 Yahoo! 店 <https://store.shopping.yahoo.co.jp/e-sbfoods/18617.html>
エスビー食品公式 Amazon <https://www.amazon.co.jp/dp/B0FSD61NF5>
- ・発売日：2025 年 10 月 21 日
- ・商品仕様：

品名	内容量	販売価格 (税抜・送料込)
蒸し生姜パウダー	25g (約 70 日分)	2,200 円

■商品の特徴

・手の指先の冷え対策に

飲み物に混ぜるだけで、手軽に召し上がっていただける機能性表示食品です。

じんわりとした蒸し生姜の辛さによる、続けやすい味わいです。

▼「蒸し生姜パウダー」ブランドサイト

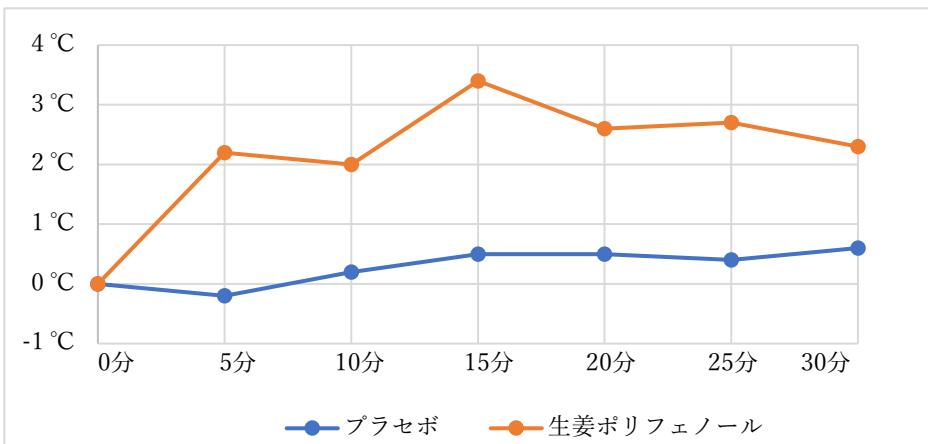
<https://www.sbotodoke.com/shop/pages/steamedgingerpowder.aspx>

機能性表示食品 届出番号：J1369

機能性表示：

本品には生姜ポリフェノール（6-ジンゲロール、6-ショウガオール）が含まれます。生姜ポリフェノール（6-ジンゲロール、6-ショウガオール）には、気温や室温が低い際に、冷えが気になる方の末端部位（手の指先）の体温を維持する機能があることが報告されています。

○生姜ポリフェノール摂取による指先表面温度の変化



※最終製品を用いた試験結果ではありません。

研究レビューの対象となった文献から代表的な1報を引用しました。

出典：日本醸造協会誌 2013; 108(10)：778-786

【方法】冷えに対する自覚を持つ健康な20歳以上の日本人女性5名を2群に分け、「生姜ポリフェノール（6-ジンゲロール、6-ショウガオール）3.065mgを含むカプセル」もしくは「生姜ポリフェノールを含まないカプセル（プラセボ）」をいずれかを摂取させた。摂取から20分後、20℃の水に1分間手を浸け、その後30分間の指先表面温度を測定した。後日、1回目は異なる食品を摂取し再度測定を行った。

【結果】試験食品摂取群ではプラセボ群と比較して、寒冷ストレス負荷15分後の指先表面温度が有意に高かった。

・高知県産の生姜「黄金（こがね）の里」使用

「黄金の里」は、良質な水が豊富で、昼夜の適度な気温差がある高知県の大地で栽培されており、強い風味と色鮮やかな黄金色が特徴です。

本品の原材料は生姜のみで、保存料や着色料、添加物は使用していません。

・じっくりと蒸すこだわりの製法

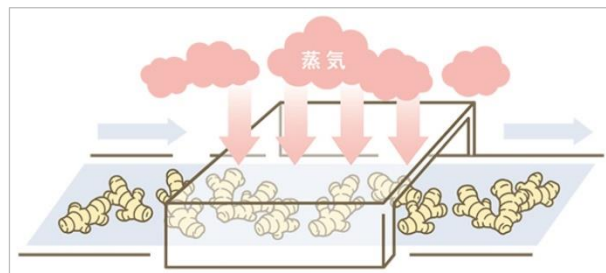
生姜は、生鮮の状態では特有の辛み成分「ジンゲロール」が多く、刺激的な辛さがあります。この成分は、加熱することによって一部が「ショウガオール」に変化し、じんわりとした辛さになります。これを乾燥して粉末状にしたものが「蒸し生姜」と呼ばれます。

○蒸し生姜工程イメージ



野菜を蒸す製法としては、ベルトコンベアに野菜をのせ、蒸気のトンネルで蒸すのが一般的です。この製法は大量生産が可能ですが、短時間しか蒸気で加熱されないため、品質はあまり変わりません。

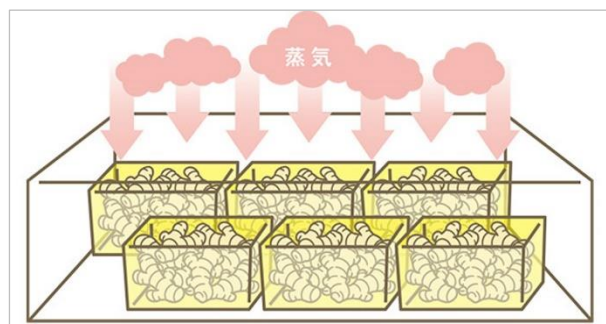
○一般的な蒸し工程イメージ



一方、当社の「蒸し生姜パウダー」は、大きな箱型の装置の中でじっくり8時間蒸すこだわりの製法を採用しています。

この長時間の加熱によりジンゲロールの一部がショウガオールに変化し、生鮮の生姜とは異なる、じんわりとした辛みが味わえます。

○当社「蒸し生姜パウダー」の製法イメージ

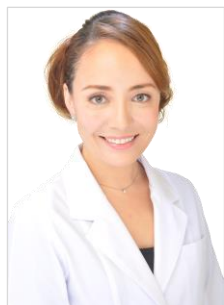


・使いやすい微粉末タイプ

微粉末のため、いつもの飲み物に入れるだけでお召し上がりいただけます。

1日の摂取目安量は0.35g（小さじ約1/3）ですので、1袋（25g）で約70日ご使用いただけます。

・石原 新菜医師推薦



【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

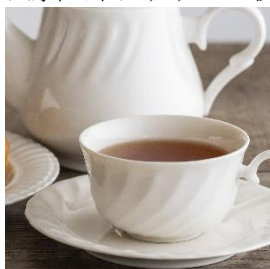
クリニックでの診察の他、わかりやすい医学解説と、親しみやすい人柄で、講演、テレビ、ラジオ、執筆活動と幅広く活躍中。

【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想いで、これまでは生の生姜を蒸してから天日干しして、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「蒸し生姜パウダー」なら手間いらず。高温でじっくり蒸された蒸し生姜で“温生活”をぜひ始めてみてください！

【石原医師おすすめの使い方】紅茶、ほうじ茶、ココア、みそ汁などに入れるだけ！



■商品化背景

・温活に役立つ機能性表示食品の可能性

20代～40代の女性を中心に、「冷え」は健康上の大きな悩みとなっています。

その対策として、食事などの生活習慣を見直して体を温める“温活”をしている方は多く、生姜は温かい飲み物や食事に合う食材として認知度が高い状況です。一方で、適度な量を摂取できていない方も存在することから、科学的根拠に基づいた機能性表示食品により、そのニーズを充足できる可能性があります。

■新発売♪蒸し生姜パウダーモニターキャンペーン

抽選で30名様に「蒸し生姜パウダー」1袋をプレゼントします。当選された方には2回のアンケートにお答えいただきます。

- ・モニター応募フォーム：<https://frmf.sbotodoke.com/musisyouga2510monitor>
- ・モニター募集期間：2025年10月21日～2025年11月5日

■通販限定の健康食品について

スパイスやハーブの健康機能を活かした機能性表示食品や、注目度の高いスパイスを手軽に摂れるサプリメントタイプの商品をご用意しています。

- ・「お届けサイト」健康食品商品ページ：<https://www.sbotodoke.com/shop/c/cA6/>



効果が実感できる「生姜ポリフェノール」配合の機能性表示食品の発売により、
冷えに悩むお客さまの健康的な生活をサポートします。