

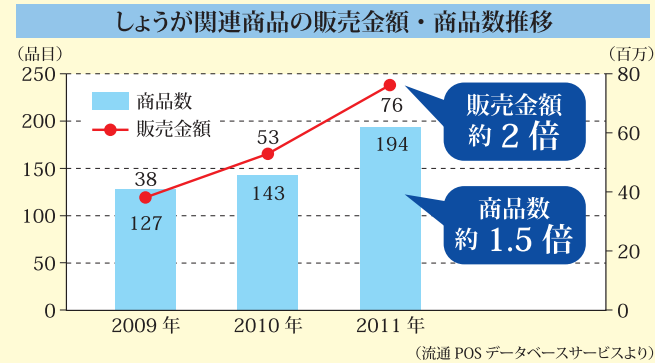


# きざみしょうが 醤油味

## Point1

### しょうが入り商品の多様化

- 鍋スープの素
- 炊き込みご飯の素
- ドレッシング
- 飲料
- 菓子



## Point3

### 一般家庭への浸透

日本最大の料理レシピサイト「クックパッド」での掲載メニュー数

- にんにく 178,259件
  - しょうが 127,013件
  - トマト 112,030件
  - アボカド 17,226件
- (2012/9/19 現在)



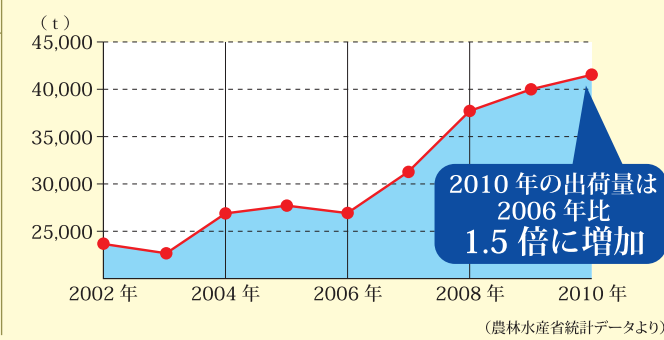
## Point2

### 外食・中食でのしょうがメニューの広がり

- 鍋
- おにぎり
- ドリンク
- パスタ
- サラダ
- デザート



### しょうが(原料)の出荷量年次推移



## きざみしょうが 醤油味

商品記号 YG-220  
規格 220g×10個×2B  
しょうが、蛋白加水分解物、醤油、発酵調味料、砂糖、昆布エキス、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、pH調整剤、酸化防止剤(ビタミンC)、調味料(アミノ酸等)、香料、(原材料の一部に大豆、小麦を含む)  
主原料産地 国産  
保存方法 要冷凍(-18℃以下)  
賞味期間 360日  
JANコード 49 67825 63700 1  
解凍後は冷蔵(10℃以下)で保存し、お早めに使用ください。品質が変化しますので解凍・凍結の繰り返しはしないでください。



国産しょうがを粗めにきざみ、シャキシャキとした食感と本来の風味・香りをそのままに醤油味に仕上げました。様々な料理のトッピングとしてお使いいただけます。

### こだわり

- 風味豊かな国産しょうがを厳選使用
- 食感と味馴染みの良さを追求した、粗きざみタイプ
- しょうが本来の風味が生きています



### 関連商品 ラインナップ

※商品写真は一例です。



YG-500  
きざみしょうが  
醤油味  
(冷凍・500g)



YKB-250  
きざみわさび  
醤油味  
(冷凍・250g)



E-2  
生おろししょうが  
(冷凍・200g)

EM-750  
粗目仕立て  
生おろししょうが  
(冷蔵・750g)



## きざみしょうがで広がるメニュー

### ご飯を使って



#### しょうがチャーハン

サラダ油を多めに入れたフライパンに、卵を入れてかきまぜる。卵が半熟になったらごはんを加え炒める。塩・こしょう・きざみしょうがを加え、よく混ぜるように炒める。

外食  
中食



#### しょうがとキノコの炊き込みごはん

鶏肉、まいたけ、しめじは小口切りに、ごぼうはささがきに、にんじんは粗みじん切りにする。炊飯器に米、具材、醤油、酒、きざみしょうが、水を入れ、炊きあげる。

外食  
中食

### お肉を使って



#### そら豆ときざみしょうがのつくね

粗くつぶしたそら豆、鶏ひき肉、卵、塩、こしょう、きざみしょうがを加えてよく練る。小判型に丸め、きつね色になるまで両面をよく焼く。

外食  
中食



#### 冷しゃぶのサラダ きざみしょうがダレ

パプリカ、なす、ししとうを両面に焼き色がつくまで焼く。牛肉はさつと茹で氷水で冷ます。半分に切ったミニトマト、醤油、酢、サラダ油、きざみしょうがを加えて混ぜ合わせる。

外食  
中食

### サラダやスープに



#### 香味野菜サラダ しょうがドレッシング

お好みの野菜と茹でて粗熱をとった鶏もも肉を食べやすい大きさに切る。醤油、酢、サラダ油、きざみしょうがを加え良く混ぜ合わせる。

外食  
中食



#### キャベツと桜えびのしょうがスープ

鍋にコンソメスープ、きざみしょうがを入れ、煮立ったらざく切りにしたキャベツを入れる。柔らかくなるまで煮込んだら、桜えびを加え、塩、こしょうで味を調える。

外食  
中食

食器協力 STUDIO M (http://www.marumitsu.jp)

販売者 金印物産株式会社

http://www.kinjirushi.co.jp/ お客様相談室 ☎0120-021-887 平日 9:00~17:00