

生姜で健康
健康で生姜



株式会社
シオタ食品

シオダ食品の 経営コンセプト

「生姜で健康 健康で生姜」

人の健康に貢献できる企業を目指し
人の健康に役立つ生姜製品開発を
進めて広く社会に認知させる事を
基本理念としております



シオダは「健康」を考え「旬」にこだわります。

健康で生姜物語

—— 生姜職人 ——

<http://www.syougaya.co.jp>



株式会社
シオダ食品

健康で生姜物語

コンセプト

経営理念

■ 会社概要 ■

SHIODA FOODS

「生姜職人」

かつて「本物の寿司用ガリ」は、熟練の寿司職人が新鮮で元気な「旬の生姜」だけを使い、手作りで、丹誠込めて仕上げていました。

「生姜職人」とは、その「最高の技」を持った職人たちの伝統と技を受け継ぎ、常に、最高のものづくりにこだわり続ける職人魂を持った「生姜のプロ」のことです。

(株)シオダ食品も、この「生姜職人」魂をコンセプトに、最高の生姜作りを目指しています。

「健康で生姜」

生姜のプロを自負する、「高級寿司用ガリ」専門メーカーの(株)シオダ食品の製造する生姜は、一般に流通している生姜とはちがい、成長ざかりの、柔らかくみずみずしく、活性が一番高い時期の「早掘り生姜」だけをぜいたくに使用し、「新鮮さ」を逃がさない、「旬のもの」だけで作られた、こだわりの最高級生姜製品です。



株式会社
シオダ食品

健康で生姜物語

コンセプト

経営理念

■会社概要■

SHIODA FOODS

会 社 概 要

会社名	株式会社シオダ食品
所在地	【本社】 〒326-0002 栃木県足利市名草中町3537 【田沼工場】 〒327-0304 栃木県佐野市御神楽町17-1
電話	0283-67-1313
F A X	0283-67-1322
営業品目	生姜(しょうが) 製品 ・高級寿司用がり ・紅生姜 ・生姜紅茶 生姜麦茶 生姜ドリンク
設立	昭和55年9月1日 (創業：昭和45年4月1日)
資本金	1,000万円
代表取締役	塩田 孝
社員数	54名
取引銀行	足利銀行 足利支店 足利小山信用金庫 北支店 群馬銀行 田沼支店

沿革

1970年	昭和45年4月1日	・栃木県足利市で創業
1972年	昭和47年	・生姜製品製造・販売開始
1980年	昭和55年9月	・塩田食品工業を設立、株式会社に改組
1986年	昭和61年6月	・工場・事務所新業 株式会社シオダ食品に社名変更
1989年	平成元年1月	・ミニパック製造開始
1991年	平成3年	・ミニパック専用工場建設
1996年	平成8年10月	・現住所に生姜専門工場を建設
1998年	平成10年	・「健康で生姜」シリーズ発売
2003年	平成15年	・国内生姜契約栽培、漬け込み開始
2004年	平成16年	・健康で生姜ドリンク、浴用剤発売
2005年	平成17年	・国内生姜で最高品質有料がり「旬で生姜」発売
2006年	平成18年	・生姜製品の高品質「プレミアム」製品発売
	12月	・乾燥設備設置
2007年	平成19年	・紅茶で生姜、麦茶で生姜発売
2008年	平成20年5月	・自社農園での生姜栽培開始（9月第一回収穫祭開催）
2009年	平成21年6月	・青汁で生姜発売
2010年	平成22年9月	・ジンジャーラー、生姜塩発売
2011年	平成23年11月	・10,000円生姜本格発売
2012年	平成24年2月	・濃縮、無菌ろ過機、電気透析設備導入
2013年	平成25年11月	・ジンジャーシロップ発売
2014年	平成26年9月	・プレミアム生姜原料本格発売
2017年	平成29年5月25日	・とちぎHACCP認証
	9月1日	・「色が着いていない紅生姜」「寿司職人」発売

経営体質3大特徴

- ・**職 人** 職人に長い間指導を受けて来て、
鮨職人から「生姜職人」と言われる理念が
構築されました。
- ・**手 間** 生姜職人として最高の技術を駆使して、
最高品質に仕上げる為手間を惜しみません。
- ・**ロ ス** 最高品質の部分だけを使って究極の製品に
仕上げる。



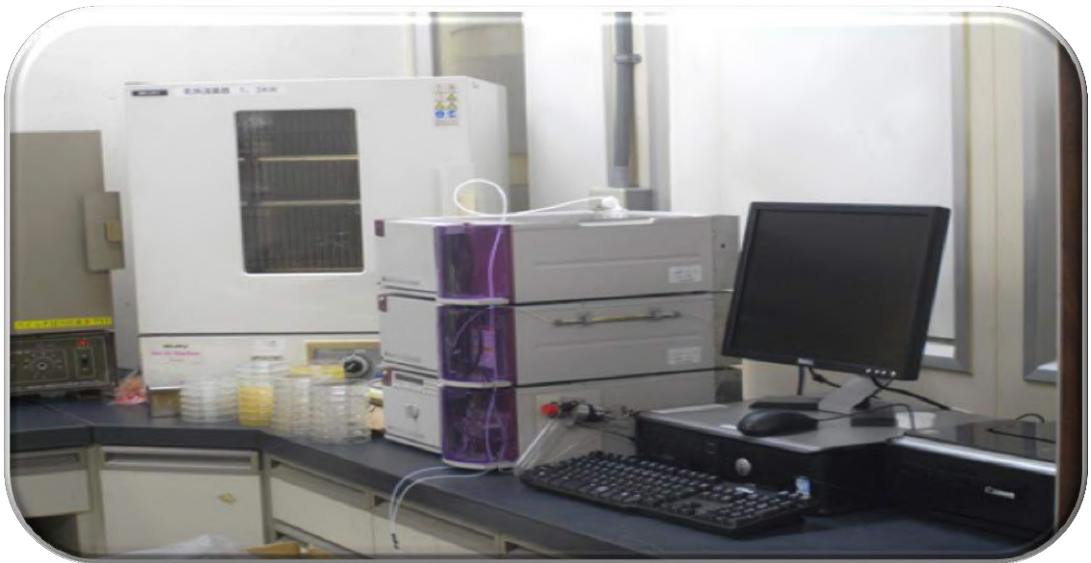
原料生姜3大特徴

- ・ **早掘り** 生育期間120日を限定した
成長盛んな生姜を使用
- ・ **新 鮮** 収穫した新鮮さを逃さない技術で漬け込む
- ・ **旬** 1年に1度しかないその旬の
時期の生姜を使う
(年間を通じて旬を提供できるノウハウ)



こだわり3大特徴

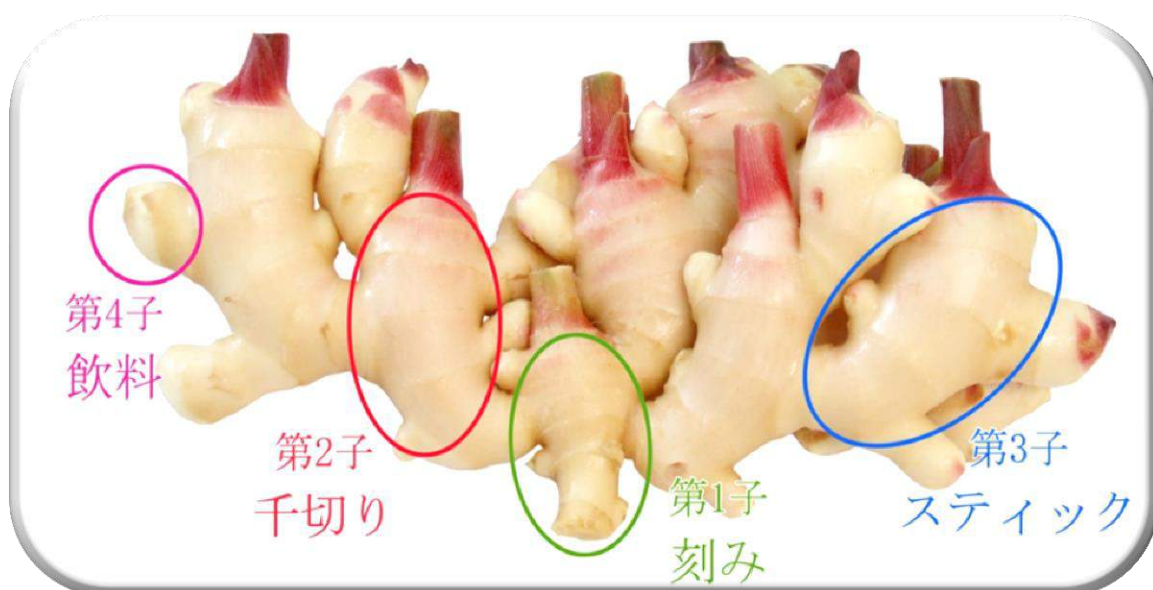
- **健康** 生姜は体温上昇や血流を促進させることよりも、人の細胞を若返らせ元気にすることが使命なのです。
- **成分** 早掘りした新鮮で旬な生姜の成長盛りな若いエキスの分析データ化



- **オートクチュール**
この最高品質の生姜を手作りしています。

生姜品質3大特徴

- **極上品質(究極品質)** プロが認める厳選原料を使用
- **部 位** プロが認めた究極の生姜の最高部位を使用
- **100%** 究極の最高部位だけで仕上げた
(最高の品質でなくては、100%にできない)



營業說明3大方針

- ・ **最高価格** **日本一高い価格**
(日本一の最高品質)
- ・ **取扱店は1番店** **取引先例**

業種、業界、地域でのトップクラスのお店にしかお勧めしていません。

取引先例

高級観光ホテル

こだわりハンバーガー店

高級質販店

こだわりのお店

一流デパート

高級サラダチェーン店

銀座寿司店

老舖店 等



- ・ **現金取引** お互いの信用を大切にするために

最高級な生姜が 売れ始めた理由

- ・ **女性がターゲット！**

外食産業が女性をターゲットにして新市場に期待。

- ・ **女性が求めている！**

女性が求めているのは、健康、美容、ダイエット

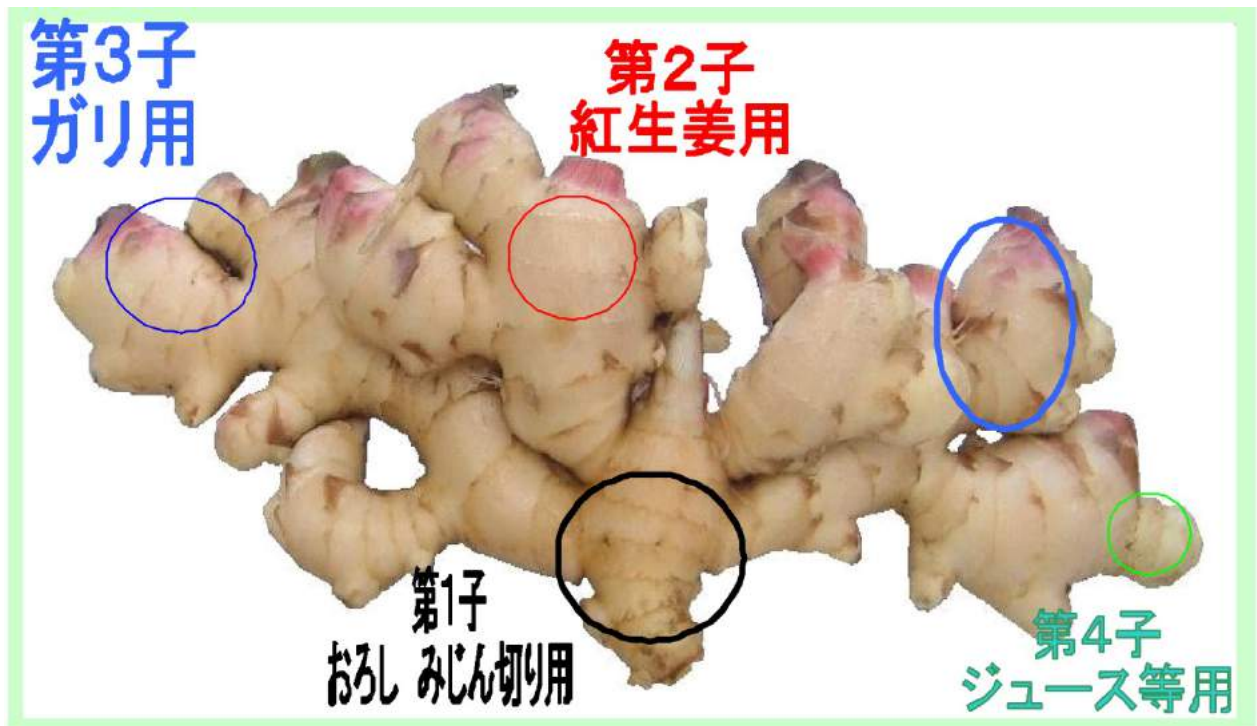
- ・ **女性も期待！**

女性の期待する生姜は、旬、新鮮、早掘り



トリミング(部位分け)

手作業での選別工程を行う事で
製品のバラつき等を無くします



早掘り国産生姜部位別用途一覧表(基本分類)

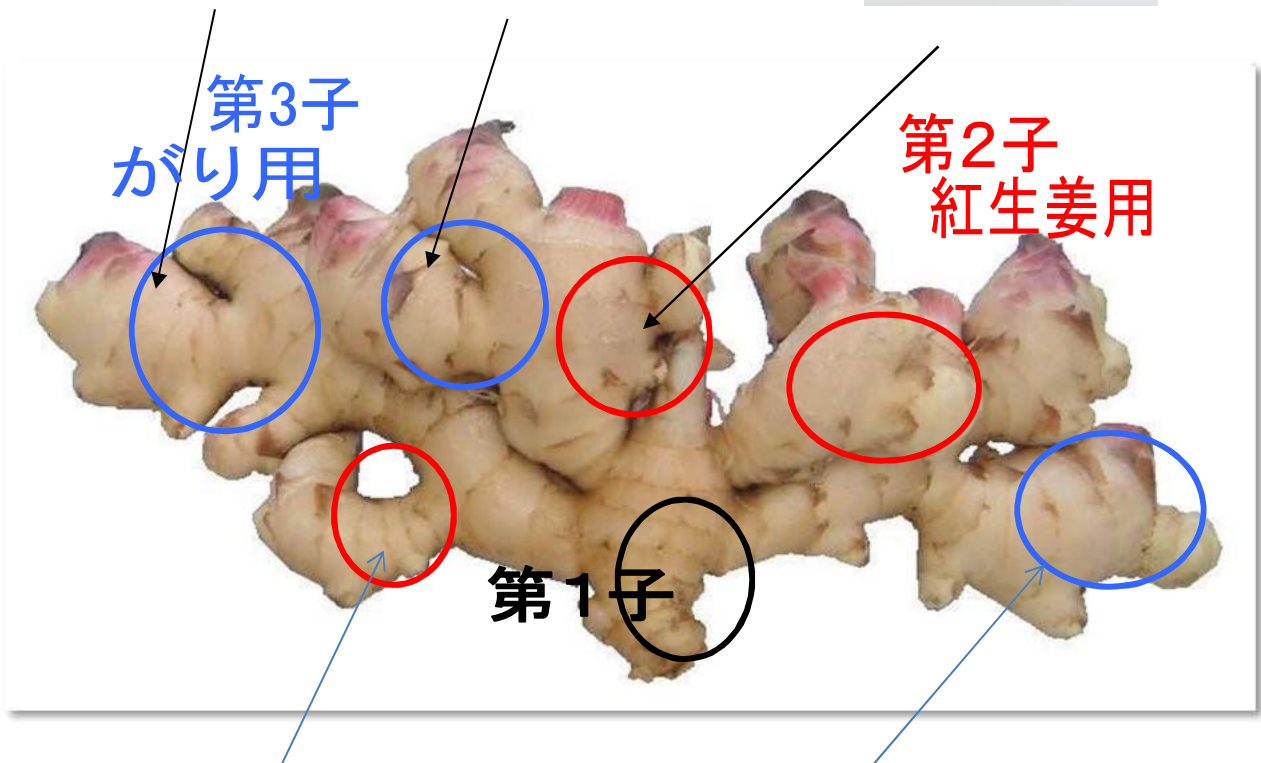
シオタ・旬で生姜・優白・ステビア
(保無)・国産・1kg



シオタ・プレミアム・旬で生姜
・白・国産・50g×10



シオタ・プレミアム・健康で生姜
・国産・50g×10



シオタ・健康で生姜(天着紅干)
国産・50g(受注)



シオタ・新鮮de生姜(干切)白
・1kg(国産)受注



株式会社 **シオタ食品**
SHIODA FOODS

～健康で生姜物語～

生姜製品のご案内



株式会社 シオダ食品

(株) シオダ食品 商品のご案内

(商品番号下2桁) CS：ダンボール AI：合わせ KA：缶

見積等のお問合せは、商品番号をご確認の上、お願い申し上げます。

黒で生姜



商品番号	100920CS	
名称	しょうが醤油漬(刻み)	
原料原産地名	国内産	●
賞味期限	60日	
保存方法	10℃以下で保存	
内容量	50g	
入数 / 単位	10袋入 / 1CS	

原材料名
しょうが、黒ゴマ 漬け原材料[醤油、きび糖、異性化液糖、黒糖、たまり醤油、黒酢]、 (原材料の一部に小麦、大豆、ごまを含む)

元気で生姜



商品番号	100921CS	
名称	しょうが醤油漬(刻み)	
原料原産地名	国内産	●
賞味期限	60日	
保存方法	10℃以下で保存	
内容量	50g	
入数 / 単位	10袋入 / 1CS	

原材料名
しょうが、昆布 漬け原材料[醤油、還元水飴、味酢、きび糖、たまり醤油、黒糖]、 (原材料の一部に小麦、大豆を含む)

旬で生姜



商品番号	100922CS	
名称	しょうが酢漬(薄切り)	
原料原産地名	国内産	●
賞味期限	60日	
保存方法	10℃以下で保存	
内容量	50g	
入数 / 単位	10袋入 / 1CS	

原材料名
しょうが 漬け原材料[還元水飴、異性化液糖、砂糖、醸造酢、食塩]

蜂蜜で生姜



商品番号	100923CS	
名称	しょうが酢漬(薄切り)	
原料原産地名	国内産	●
賞味期限	60日	
保存方法	10℃以下で保存	
内容量	50g	
入数 / 単位	10袋入 / 1CS	

原材料名
しょうが 漬け原材料[蜂蜜、醸造酢、レモン果汁、砂糖、食塩]

味噌で生姜



商品番号	100924CS	
名称	しょうが味噌漬(薄切り)	
原料原産地名	国内産	●
賞味期限	60日	
保存方法	10℃以下で保存	
内容量	80g	
入数 / 単位	10袋入 / 1CS	

原材料名
しょうが 漬け原材料[味噌、みりん、きび糖]、 (原材料の一部に大豆を含む)

キムチで生姜



商品番号	100926CS	
名称	しょうがキムチ(薄切り)	
原料原産地名	国内産	●
賞味期限	60日	
保存方法	10℃以下で保存	
内容量	80g	
入数 / 単位	10袋入 / 1CS	

原材料名
しょうが 漬け原材料[異性化液糖、食塩、唐辛子、醸造酢、リンゴ果汁、にんにく、魚醤]、アミノ酸液、調味料(アミノ酸)、酒精、酸味料、糊料(キサンタンガム)、 (原材料の一部に小麦・りんご・魚介類を含む)

(商品番号下2桁) CS：ダンボール AI：合わせ KA：缶

見積等のお問合せは、商品番号をご確認の上、お願い申し上げます。

ゆずで生姜



商品番号	100927CS		
名称	しょうが酢漬(薄切り)		
原料原産地名	国内産		●
賞味期限	60日		
保存方法	10℃以下で保存		
内容量	50g		
入数 / 単位	10袋入 / 1CS		

原材料名
しょうが 漬け原材料[蜂蜜、醸造酢、ゆず果汁、砂糖、食塩]

ごはん生姜(乙女心)



商品番号	100928CS		
名称	しょうが酢漬(刻み)		
原料原産地名	国内産		●
賞味期限	60日		
保存方法	10℃以下で保存		
内容量	110g		
入数 / 単位	10袋入 / 1CS		

原材料名
しょうが、漬け原材料[異性化液糖、醸造酢、食塩、醤油、食用植物油、卵黄、澱粉、乳たんぱく、ゼラチン]、調味料(アミノ酸等)、酒精、トレハロース、酸味料、糊料(キサンタンガム)、増粘多糖類、酸化防止剤(ビタミンC)、香辛料抽出物、(原材料の一部に小麦・卵・乳・大豆・ゼラチンを含む)

ごはん生姜(男心)



商品番号	100929CS		
名称	しょうが醤油漬(刻み)		
原料原産地名	国内産		●
賞味期限	60日		
保存方法	10℃以下で保存		
内容量	110g		
入数 / 単位	10袋入 / 1CS		

原材料名
しょうが 漬け原材料[醤油、異性化液糖、食塩、味噌、砂糖、唐辛子、醸造酢、酒]、調味料(アミノ酸)、酒精、酸味料、カラメル色素、糊料(キサンタンガム)、酸化防止剤(ビタミンC)、(原材料の一部に小麦・乳・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

りんごで生姜



商品番号	100930CS		
名称	しょうが酢漬(薄切り)		
原料原産地名	国内産		●
賞味期限	60日		
保存方法	10℃以下で保存		
内容量	50g		
入数 / 単位	10袋入 / 1CS		

原材料名
しょうが 漬け原材料[リンゴ果汁、蜂蜜、醸造酢、食塩、たん白加水分解物、酵母エキス、還元水飴]、酸味料、香料、(原材料の一部に小麦、りんごを含む)

ワインで生姜



商品番号	100931CS		
名称	しょうが酢漬(薄切り)		
原料原産地名	国内産		●
賞味期限	60日		
保存方法	10℃以下で保存		
内容量	50g		
入数 / 単位	10袋入 / 1CS		

原材料名
しょうが 漬け原材料[ワイン、砂糖、異性化液糖、醸造酢、食塩]、酸味料、着色料(赤ダイコン、ブドウ)、香料

黒がり



商品番号	100932CS		
名称	しょうが酢漬(薄切り)		
原料原産地名	国内産	●	
賞味期限	60日		
保存方法	10℃以下で保存		
内容量	50g		
入数 / 単位	10袋入 / 1CS		

原材料名
しょうが 漬け原材料[砂糖、黒酢、醸造酢、黒糖、食塩]

(商品番号下2桁) CS：ダンボール AI：合わせ KA：缶

見積等のお問合せは、商品番号をご確認の上、お願い申し上げます。

新鮮で生姜(小生姜)



商品番号	100933CS		
名称	しょうが酢漬		
原料原産地名	国内産		●
賞味期限	60日		
保存方法	10℃以下で保存		
内容量	50g		
入数 / 単位	10袋入 / 1CS		

原材料名
しょうが 漬け原材料 [醸造酢、アミノ酸液、食塩]、 ソルビット、調味料(アミノ酸)、保存料(ソ ルビン酸K)、酸味料、着色料(赤106)、 (原材料の一部に小麦、りんごを含む)

新鮮で生姜



商品番号	100934CS		
名称	しょうが酢漬		
原料原産地名	国内産		●
賞味期限	60日		
保存方法	10℃以下で保存		
内容量	100g		
入数 / 単位	10袋入 / 1CS		

原材料名
しょうが 漬け原材料 [醸造酢、アミノ酸液、食塩]、 ソルビット、調味料(アミノ酸)、保存料(ソ ルビン酸K)、酸味料、着色料(赤106) (原材料の一部に小麦、りんごを含む)

健康で生姜



商品番号	203709CS		
名称	しょうが酢漬(刻み)		
原料原産地名	国内産		●
賞味期限	60日		
保存方法	10℃以下で保存		
内容量	50g		
入数 / 単位	10袋入 / 1CS		

原材料名
しょうが 漬け原材料 [しそ、梅酢、醸造酢]

高品質な 生 姜 の 素 材 提 案

(最高の品質価値を持った生姜を活用した「こだわり高級商品」開発のご提案)

生姜職人が推薦する最高の価値を持った生姜を使った
最高級新商品開発をお手伝い致します。

当社は「生姜で日本一の信用規模」を目指している生姜の専門メーカーです。

当社は高級鮨、料亭、割烹等の「高級がり」の専門業者として、最高品質の生姜を専門に高級店の板前さんや職人さん達に育てられ今年で34年目を迎える事が出来ました。

当社が業界で高品質と高技術で高く評価される様になったのも、板前さんや職人さん達に厳しく指導されたお陰と思っております。高級食材を扱う職人さん達の指導は「早掘り」であり「旬」であり「新鮮」でなくてはならない事が条件で、その条件を満たした最高原料の1番良質な部位だけで最高のがりを仕上げるという、ロスが大きく手間が掛かる採算の取れない厳しいものでした。

この度ご案内させていただくご提案は、この職人達が選んだ特殊な部分の残りの最高級生姜を様々な用途に活用していただけないかと、あらゆる要望にも応えられるよう、設備の一新を致しましたので、この特殊な原料を御社のこだわり商品の開発に素材として活用していただけないかとご提案させていただいた次第であります。

生姜を使った健康食品で…

- 1、他にはない特殊な新商品を開発したい
- 2、価格の高い新商品を開発したい
- 3、女性に喜ばれる生姜製品を開発したい
- 4、生姜 100%で開発したい
- 5、その他ご意見希望要望がございましたら FAX・メールにてご返信下さい



健康で生姜物語

生 姜 職 人

株式会社 シオダ食品

TEL 0283-67-1313 FAX 0283-67-1322

生姜職人 HP: <http://www.syougaya.co.jp/>

mail: jimu6@syougaya.co.jp

営業部

生姜製品のご案内

～業務用商品～



株式会社 シオダ食品

(株) シオダ食品 商品のご案内

(商品番号下2桁) CS：ダンボール AI：合わせ KA：缶

見積等のお問合せは、商品番号をご確認の上、お願い申し上げます。

旬で生姜・甘酢スライス白・1kg・国産 【受注商品】



商品番号	152517CS		
名称	しょうが酢漬(薄切り)		
原料原産地名	国内産		●
賞味期限	90日		
保存方法	要冷蔵		
内容量	1kg		
入数 / 単位	10袋入 / 1CS		

原材料名
しょうが 漬け原材料【醸造酢、食塩、酒精】、ソルビット、酸味料、調味料(アミノ酸)、甘味料(ステビア、スクラロース)

旬で生姜・甘酢スライス白・500g・国産 【受注商品】



商 品 番 号	152521CS		
名 称	しょうが酢漬(薄切り)		
原料原産地名	国内産		●
賞 味 期 限	90日		
保 存 方 法	要冷蔵		
内 容 量	500g		
入 数 / 単 位	10袋入 / 1CS		

原材料名
しょうが 漬け原材料【醸造酢、食塩、酒精】、ソルビット、酸味料、調味料(アミノ酸)、甘味料(ステビア、スクラロース)

旬で生姜・甘酢スライス白・300gカップ・国産 【受注商品】



商品番号	152709CS		
名称	しょうが酢漬(薄切り)		
原料原産地名	国内産		●
賞味期限	60日		
保存方法	要冷蔵		
内容量	300g		
入数 / 単位	6カップ入 / 2合(甲)		

原材料名
しょうが 漬け原材料【醸造酢・食塩】、ソルビット、酸味料、調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア・スクラロース)、 (原材料の一部に小麦・りんごを含む)

旬で生姜・甘酢スライス白・100gカップ・国産 【受注商品】



商品番号	152707CS		
名称	しょうが甘酢漬(薄切り)		
原料原産地名	国内産		●
賞味期限	60日		
保存方法	要冷蔵		
内容量	100g		
入数 / 単位	12カップ入 / 2合(甲)		

原材料名
しょうが 漬け原材料【醸造酢・食塩・たん白加水分解物】、甘味料(ソルビット・ステビア・スクラロース)、酸味料、調味料(アミノ酸等)、 (原材料の一部に小麦・りんごを含む)

PREMIUM・旬で生姜・50g・国産 【受注商品】



商品番号	100824CS		
名称	しょうが酢漬（薄切り）		
原料原産地名	国内産		●
賞味期限	60日		
保存方法	冷暗所にて保存		
内容量	50g		
入数 / 単位	10袋入 / 1CS		

原材料名
しょうが 漬け原材料【還元水飴、異性化液糖、醸造酢、砂糖、食塩】

旬で生姜・甘酢スライス白・50g・国産 【受注商品】



商品番号	152710CS		
名称	しょうが酢漬（薄切り）		
原料原産地名	国内産	●	
賞味期限	60日		
保存方法	要冷蔵		
内容量	50g		
入数 / 単位	10袋入 / 1CS		

原材料名
しょうが 漬け原材料【醸造酢、りんご酢、食塩】、ソルビット、酸味料、たんぱく加水分解物、酵母エキス、糖類、鰹エキス、調味料(アミノ酸)、甘味料(ステビア、スクラロース) (原材料の一部に小麦、りんごを含む)

(商品番号下2桁) CS：ダンボール AI：合わせ KA：缶

見積等のお問合せは、商品番号をご確認の上、お願い申し上げます。

旬で生姜・甘酢スライス白・50g・国産 【受注商品】



商品番号	152719CS		
名称	しょうが酢漬（薄切り）		
原料原産地名	国内産		●
賞味期限	60日		
保存方法	要冷蔵		
内容量	50g		
入数 / 単位	10袋入 / 1CS		

原材料名
しょうが 漬け原材料[醸造酢、食塩、酒精]、ソルビット、酸味料、調味料(アミノ酸)、甘味料(ステビア、スクラロース)

国産短冊パック・ステビア・白(保無)・5g×200 【受注商品】



商品番号	722835CS		
名称	しょうが甘酢漬(刻み)		
原料原産地名	国内産		●
賞味期限	90日		
保存方法	冷暗所にて保存		
内容量	5g		
入数 / 単位	5袋入 / 1CS		

原材料名
しょうが 漬け原材料[醸造酢、食塩、酒精]、酸味料、調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア、スクラロース) (原材料の一部に小麦・りんごを含む)

(商品番号下2桁) CS：ダンボール AI：合わせ KA：缶

見積等のお問合せは、商品番号をご確認の上、お願い申し上げます。

紅生姜千切・800g



商品番号	203601CS
名称	しょうが酢漬(刻み)
原料原産地名	タイ産 
賞味期限	150日
保存方法	冷暗所にて保存
内容量	800g
入数 / 単位	10袋入 / 1CS

原材料名
しょうが 漬け原材料[醸造酢、食塩]、酸味料、調味料 (アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸K)、着色 料(赤102・黄4) (原材料の一部にりんご、小麦を含む)

紅生姜みじん切・800g



商品番号	224601KA
名称	しょうが酢漬(刻み)
原料原産地名	タイ産 
賞味期限	150日
保存方法	冷暗所にて保存
内容量	800g
入数 / 単位	10袋入 / 1KA

原材料名
しょうが 漬け原材料[醸造酢、食塩]、酸味料、調味料 (アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸K)、着色 料(赤102・黄4) (原材料の一部にりんご、小麦を含む)

紅生姜スライス・松・800g



商品番号	212601CS
名称	しょうが酢漬(刻み)
原料原産地名	タイ産 
賞味期限	150日
保存方法	冷暗所にて保存
内容量	800g
入数 / 単位	10袋入 / 1CS

原材料名
しょうが 漬け原材料[醸造酢、食塩]、酸味料、調味料 (アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸K)、着色 料(赤102・黄4) (原材料の一部にりんご、小麦を含む)

紅丸漬・優B・800g (受注)



商品番号	201601KA
名称	しょうが酢漬
原料原産地名	タイ産 
賞味期限	150日
保存方法	冷暗所にて保存
内容量	800g
入数 / 単位	10袋入 / 1KA

原材料名
しょうが 漬け原材料[醸造酢、食塩]、酸味料、調味料 (アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸K)、着色 料(赤102・黄4) (原材料の一部にりんご、小麦を含む)

紅生姜千切(赤キャベツ・保存料無)・1kg



商品番号	203516CS
名称	しょうが酢漬(刻み)
原料原産地名	タイ産 
賞味期限	90日
保存方法	要冷蔵
内容量	1kg
入数 / 単位	10袋入 / 1CS

原材料名
しょうが 漬け原材料[醸造酢、食塩]、酸味料、着色料 (赤キャベツ)

味噌漬風生姜千切・1kg



商品番号	263501CS
名称	しょうが醤油漬(刻み)
原料原産地名	タイ産 
賞味期限	240日
保存方法	冷暗所にて保存
内容量	1kg
入数 / 単位	10袋入 / 1CS

原材料名
しょうが 漬け原材料[食塩]、調味料(アミノ酸等)、酸 味料、ソルビット、アミノ酸液、保存料(ソ ルビン酸K)、甘味料(ステビア)、着色料(黄 4、黄5、赤102、赤106) (原材料の一部に小麦を含む)

(商品番号下2桁) CS：ダンボール AI：合わせ KA：缶

見積等のお問合せは、商品番号をご確認の上、お願い申し上げます。

落ちないde生姜(みじん)・1kg(タイ)



商品番号	203306CS
名称	しょうが酢漬
原料原産地名	タイ産
賞味期限	120日
保存方法	要冷蔵
内容量	1kg
入数 / 単位	10袋入 / 1CS

原材料名
しょうが 漬け原材料[醸造酢、食塩]、酸味料、調味料 (アミノ酸等)、着色料(紅麹色素) (原材料の一部にりんご、小麦を含む)

落ちないde生姜(千切)・1kg(タイ)



商品番号	203307CS
名称	しょうが酢漬
原料原産地名	タイ産
賞味期限	120日
保存方法	要冷蔵
内容量	1kg
入数 / 単位	10袋入 / 1CS

原材料名
しょうが 漬け原材料[醸造酢、食塩]、酸味料、調味料 (アミノ酸等)、着色料(紅麹色素) (原材料の一部にりんご、小麦を含む)

PREMIUM・健康で生姜・50g・国産 【受注商品】



商品番号	100816CS
名称	しょうが酢漬(刻み)
原料原産地名	国内産
賞味期限	60日
保存方法	冷暗所にて保存
内容量	50g
入数 / 単位	10袋入 / 1CS

原材料名
しょうが 漬け原材料[梅酢、醸造酢、食塩、しそ]

健康で生姜・50g・国産 【受注商品】



商品番号	203710CS
名称	しょうが酢漬(刻み)
原料原産地名	国内産
賞味期限	60日
保存方法	要冷蔵
内容量	50g
入数 / 単位	10袋入 / 1CS

原材料名
しょうが 漬け原材料[醸造酢、りんご酢、食塩、酒精]、酸味料、たんぱく加水分解物、酵母エキス、糖類、調味料(アミノ酸)、着色料(赤ダイコン、赤キャベツ) (原材料の一部に小麦、りんごを含む)

健康で生姜・50g・国産 【受注商品】



商品番号	203711CS
名称	しょうが酢漬(刻み)
原料原産地名	国内産
賞味期限	60日
保存方法	要冷蔵
内容量	50g
入数 / 単位	10袋入 / 1CS

原材料名
しょうが 漬け原材料[醸造酢、食塩、酒精]、酸味料、調味料(アミノ酸)、着色料(赤ダイコン、赤キャベツ)

(商品番号下2桁) CS：ダンボール AI：合わせ KA：缶

見積等のお問合せは、商品番号をご確認の上、お願い申し上げます。

新鮮de生姜(千切)白・1kg



商品番号	153501CS		
名称	しょうが酢漬(刻み)		
原料原産地名	国内産		●
賞味期限	60日		
保存方法	要冷蔵(10℃以下)		
内容量	1kg		
入数 / 単位	10袋入 / 1CS		

原材料名
しょうが 漬け原材料[食塩、醸造酢]、酒精、酸味料

おろしで生姜・冷蔵・1kg



商品番号	900126CS		
名称	おろし生姜		
原料原産地名	国内産		●
賞味期限	60日		
保存方法	要冷蔵		
内容量	1kg		
入数 / 単位	10袋入 / 1CS		

原材料名
しょうが 漬け原材料[食塩、酸化防止剤(ビタミンC)]

しぼり汁で生姜(国産)・1L



商品番号	102002CS		
名称	生姜しぼり汁		
原料原産地名	国内産		●
賞味期限	60日		
保存方法	要冷蔵		
内容量	1L		
入数 / 単位	10袋入 / 1CS		

原材料名
しょうが 酸化防止剤(ビタミンC)

塩漬スライス原料・国産・1kg



商品番号	152526CS		
名称	しょうが塩漬(薄切り)		
原料原産地名	国内産		●
賞味期限	60日		
保存方法	冷暗所にて保存		
内容量	1kg		
入数 / 単位	10袋入 / 1CS		

原材料名
しょうが 漬け原材料[食塩、酸味料]

生姜で健康 健康で生姜

生姜製品 健康提案キャンペーン

昨今の健康志向の高まりの中、生姜が脚光をあび始めているのは

生姜は世界中で香辛料や漢方薬として活用されております。
過去の歴史の中でも人類が危機に直面している時にたびたび出現しており、世界的に貴重
で高価な植物として珍重され、各国で『家庭の常備薬』として広く栽培、消費されております。

日本国内では、料理の薬味や、添え物として古くから食されて来ましたが、生姜が人の健康
を維持するために活用されていたことの認識が薄く、価値観が低くみられていました。しか
し、昨今の『現代病』と言われている『生活習慣病』は、食の洋風化による体温の低下や栄養
の過剰摂取による細胞機能低下が人間の免疫力や抵抗力を失わされているのではないかと
言われています。そこで血行を良くし、体温を上げ、新陳代謝を促進させる『生姜』が見直
されはじめています。

弊社は『高級寿司用ガリ』の専門メーカーです。当社が製造する『高級ガリ』は、収穫を通常
より60日早めた、収穫量が半減してしまう『良品』で、『高価』な生姜だけで作られています。
弊社は専門メーカーとして長年蓄積された体験と経験を生かし、生姜の成分を逃さず新鮮な
まま製品化する技術とノウハウを得ました。それが、当社の代表製品である生姜成分を1
00%に近い『健康で生姜』を開発することができました。

この『健康で生姜』の専用生姜を、他の製品に活用して、人の健康に少しでもお役立てでき
ないものかと真剣に考案開発させていただきました。そして完成したのが『生姜製品 健康
提案キャンペーン』に紹介させていただいた生姜製品群です。

日本の伝統的な食生活からグローバル化した食生活に変わったことで、日本人的な栄養バ
ランスを崩してしまったことが現代病の根源と言われております。だからといって、伝統的な
食生活に戻ることは、食を楽しむことになりません。グローバル化した食を楽しみながら、免
疫力、抵抗力を高め、健康維持をできるのが、現代的な食文化ではないでしょうか。

当社は長年、生姜に携わって来たことで、生姜の神秘的な効能を体感することができ、生姜
を食べることで自然治癒力や免疫力が高まることを実感することができました。

生姜が現代病に最適な『医食同源』として、自然で安全な治癒薬になることを信じ、人の健康
に少しでも寄与できることを祈願し、生姜製品群を開発販売させていただきました。

貴方も生姜の持つ神秘的なパワーを是非体験してみてください。



長年の経験とノウハウで作り上げた、シオダ食品の使用生姜原料の特徴 生姜専門メーカーが最高製品として提案できる根拠と 「生姜製品」を提案する理由

健康で生姜の代表的20特徴

1	早掘であること・・・通常生育期間より60日以上早く収穫した生姜であること
2	収穫時期を限定(生育期間120日)を遵守し7日以上遅らせないこと。
3	大きく丸い生姜であること。・・・収穫した生姜の大きさが150g以上であること
4	筋がなく、黄ばみのない生姜であること。
5	新鮮なまま漬け込んであること。・・・収穫後12時間以内に漬け込む
6	漬け込みは天然塩で漬け込むこと。
7	漬け込みは天然塩5%以上使用しないこと。
8	漬け込み生姜原料は限定低温保管であること。
9	生姜を加工する時は極力水を使わないこと。
10	カットした生姜の細かい部分が除去されていること。
11	生姜のカットされている面に艶があること。
12	生姜の生の成分が残っていること。
13	生姜の生の香りが残っていること。
14	生姜の生の色彩であること。
15	
16	調味は生姜の特徴を最大限引き出せる調味であること。
17	寿司や料理の美味しさを引き立てられる調味であること。
18	1添加物を最小限に抑え、天然調味であること。
19	製品は加熱殺菌をしないこと。
20	食べた人の健康に寄与できること。

生姜の代表的20成分

1	ゲラニオール(細胞活性)
2	ジンゲロール(鎮痛、循環刺激)
3	アスパラギン(排尿促進)
4	ボルネオール(抗炎症)
5	カビコール(殺菌)
6	シトラール(抗ヒスタミン)
7	クメン(睡眠効果)
8	シメン(抗インフルエンザ)
9	クルクミン(肝臓強化)
10	デヒドロジンゲジオン(抑制効果)
11	ジンゲジオン(副作用抑制効果)
12	ヘキサヒドロクルクミン(胆汁分泌促進)
13	リモネン(防虫効果)
14	リナロール(けいれん予防)
15	ミルセン(筋肉弛緩)
16	シネラール(殺菌)
17	ピネン(炎症防止)
18	ショウガオール(解熱、鎮静)
19	ジンゲロン(血行促進)
20	シネオール(感染症抑制)

生姜の代表的20効能

1	免疫効果作用
2	食欲増進
3	食中毒防止
4	鎮吐作用
5	めまい防止
6	風邪防止
7	むくみ抑制
8	利尿効果
9	発汗作用
10	強抗酸化力
11	発ガン防止効果
12	老化防止効果
13	抗凝血作用
14	コレステロール減少作用
15	血圧降下作用
16	身体機能高揚作用
17	関節炎緩和作用
18	抗潰瘍作用
19	細胞活性促進効果
20	健胃作用