



掘りたての新生姜は肌が白くて柔らかい。赤く紅をさした芽が特徴

有機栽培の生姜を、春・夏・秋・冬お届けします。

夢産地とさやま開発公社が販売する生姜は、認定を受けた有機JAS生姜と、無農薬・無化学肥料で栽培した生姜です。堆肥などを使った有機の土作りに始まり、農業や化学肥料を使わず、害虫駆除や除草は手作業で、労を惜みず世話をします。有機JASの認定を受けるには、3年間、無農薬・無化学肥料で栽培管理する必要があります。「有機の里」の原点となるのが、自然環境にやさしいBMW技術による土作り。BMWとは、B(バクテリア)、M(ミネラル)、W(ウォーター)。公社が運営する「土づくりセンター」では自然環境の循環を構成する三要素をバランスよくたい肥作りに落とし込み、健康な

土で作物を育てています。「MOCOMOCO(モコモコ)たい肥」は有機無農薬栽培生姜には欠かせません。こうして丁寧に育てられた土佐山の有機生姜は、しっかりした辛味と香りが自慢。辛さのなかにも、土佐山の水や太陽のやさしさを感じられるはず。皮までおいしく食べられる、全国的にも極めて貴重なオーガニック生姜です。



MOCOMOCOたい肥で土作り 生姜を貯蔵する山肌の横穴

GINGER ALE



有機生姜がたっぷり!ジンジャーエール。

土作りから収穫まで手間をかけて育てた有機生姜ならではの辛味や香り、あますところなく表現したジンジャーエール。土佐山の味を代表するドリンクです。喉ごしまろやか、直後にカッと熱くなるインパクトが、たっぷり入った有機生姜の醍醐味。2010年からのロングセラーは、辛口の01プレミアムと甘口の02マイルド。2019年には、北海道産てんさい糖(ビートグラニュー)の甘みにこだわった健康志向の辛口とマイルド

も登場し、計4種類となりました。辛口タイプには土佐山産赤唐辛子も入って、際立つドライ感。一方、甘口・マイルドタイプには土佐山産のはちみつが優しい甘みを添えています。農業を使わず栽培した土佐山特産の柚子果汁が、後口をすっきりさせる隠し味に。これらすべての素材が、平成の名水100選に選ばれた鏡川源流域の水に溶け、土佐山のスピリッツと呼ぶにふさわしいジンジャーエールとなりました。



キリリとした生姜の辛みと爽やかさは、食事にもぴったり。辛口の「01 Premium」は、ビールと割ったカクテル、シャンディーガフにするのもおすすめです

有機生姜の土佐山ジンジャーエールには、土佐山スピリッツが詰まっています。

GINGER BOOK

おいさをあますところなく召しあがれ!

有機生姜を贅沢に使ったジンジャーエール。煮込んで濾す際に、生姜から溶け出した成分を残してあります。完全に濾さないことで、飲んだときの風味や喉ごしが、いっそう楽しめるからです。ボトルの中に白く沈殿しているのが、その成分。どうぞお飲みになる前に、ボトルをそっと逆さに傾け、成分が均一になるまで、しばしお待ちを。



沈殿はおいしさのしるしです

お気に入りのジンジャーエールはどのタイプ?

 土佐山ジンジャーエール【辛口】 甘さ ★ 辛さ ★★★★★ 爽快感 ★★★★★ 生姜度 ★★★★★	 土佐山ジンジャーエール【マイルド】 甘さ ★★★★★ 辛さ ★★ 爽快感 ★★★★★ 生姜度 ★★★★★	 土佐山ジンジャーエール01【Premium】 甘さ ★ 辛さ ★★★★★ 爽快感 ★★★★★ 生姜度 ★★★★★	 土佐山ジンジャーエール02【Mild】 甘さ ★★★★★ 辛さ ★★ 爽快感 ★★★★★ 生姜度 ★★★★★
--	---	---	---

姉妹品
土佐山ゆずスカッシュ
栽培期間中農薬不使用の柚子を荒漉しして、ふんだんに、柚子の皮から香りが広がり、穏やかな清涼感。てんさい糖使用。

生姜をモリモリ食べよう! 生姜が主役の簡単レシピ Ginger Recipe



生姜の炊き込みご飯

白米の水加減で、みじん切りの生姜とめんつゆを入れて炊きます。仕上げに針生姜をたっぷり。具を加えるならタコ・キノコ・鶏肉など。



生姜が香る! かき揚げ

生姜を千切りして水にさらし、衣を付けてかき揚げに。サツマイモやさきイカなどと合わせるのもおすすめ。

商品名: ジンジャーエールシロップ



土佐山ジンジャーシロップ (5倍濃縮) 200ml 1600円(税別)

生姜のスライスと同量の砂糖を混ぜて2時間ほど置き、弱火で煮込み濾します。喉に優しいジンジャーティーは、いかが? 煮魚の調味料に使うと、臭みが取れてふっくら仕上がります。

生姜シロップ



よく洗いスライスし、ひたひたのらっきょう許に。新生姜なら、ほんのりきれいな紅色に仕上がります。

生姜のらっきょう酢漬け

●生姜に合う料理
薬味や調味料にするほか、佃煮・炒め物・揚げ物・ジャムやお茶などに。
●新生姜に合う料理
辛みがおだやかなので生野菜感覚で、千切りしてキュウリやハムとサラダにするのもおすすめです。



保存するには

よく洗い、丸ごと、水を張った容器へ入れて冷蔵庫へ。毎日水を取り替えると新鮮に使い切れます。



切り方

繊維に沿って縦に切るのがコツ。歯ざわりもよく、ゲジゲジした食感が残りません。



選び方

ふっくらと張りがあり、皮がきれいなものを。

●生姜を上手に使うコツ

Ginger Tips

知れば知るほど、生姜好き。

一年中、店頭に並ぶ生姜。露地生姜の収穫は晩秋で、年を越す1月頃までは新生姜として出荷します。2月頃からは「困い生姜」(根生姜)として通年貯蔵し、必要に応じて出荷します。土佐山地域では生姜の貯蔵に、年間通じて温度や湿度が一定に保たれる、山へ掘った横穴も活用しています。

GINGER



土佐山ジンジャーエール [辛口]

高知市土佐山産有機生姜100%使用
甘味料：ビートグラニュー糖（北海道）
その他：ゆず果汁（土佐山）、
赤唐辛子（土佐山）、炭酸
内容量：200ml 価格：380円（税別）
賞味期限：1年間
品番：300003



土佐山ジンジャーエール [マイルド]

高知市土佐山産有機生姜100%使用
甘味料：ビートグラニュー糖（北海道）
その他：ゆず果汁（土佐山）、
はちみつ（土佐山）、炭酸
内容量：200ml 価格：380円（税別）
賞味期限：1年間
品番：300004

姉妹品



土佐山ゆずスカッシュ

栽培期間中農薬不使用ゆず皮（土佐山）
甘味料：ビートグラニュー糖（北海道）
その他：ゆず果汁（土佐山）
内容量：200ml 価格：380円（税別）
賞味期限：1年間
品番：3000006



土佐山ジンジャーエール 01 [Premium] 辛口

高知市土佐山産有機生姜100%使用
甘味料：砂糖、ゆず果汁（土佐山）、
赤唐辛子（土佐山）、炭酸
内容量：200ml 価格：380円（税別）
賞味期限：1年間
品番：1000002

2018年度 国際味覚審査機構 ITQI
優秀味覚賞 2つ星獲得



土佐山ジンジャーエール 02 [Mild] 甘口

高知市土佐山産有機生姜100%使用
甘味料：砂糖、ゆず果汁（土佐山）、
はちみつ（土佐山）、炭酸
内容量：200ml 価格：380円（税別）
賞味期限：1年間
品番：1000003



土佐山ジンジャーシロップ

高知市土佐山産有機生姜100%使用
甘味料：甘しゅ分みつ糖（種子島）
その他：ゆず果汁（土佐山）
内容量：200ml [5倍濃縮]
価格：1600円（税別）賞味期限：1年間
品番：3000007



土佐山ホットジンジャーの素 [プレーン]

高知市土佐山産有機生姜100%使用
甘味料：ビートグラニュー糖（北海道）
その他：ゆず果汁（土佐山）など
内容量：140g 価格：700円（税別）
賞味期限：半年間
品番：300048



土佐山生姜オーレの素

高知市土佐山産有機生姜100%使用
甘味料：砂糖、ゆず果汁（土佐山）など
内容量：200g 価格：700円（税別）
賞味期限：3か月
品番：300054



有機JAS認定 オーガニック生姜
高知市土佐山産 囲い生姜

高知市土佐山産産地で自社栽培した有機JAS認定生姜
価格：1kg 2400円（税別）～
常温管理での発送となります



土佐山スピリッツ
いつもここで
会える美味しさ



夢産地とさやま ジンジャーブック

GINGER BOOK

yumesanchi.jp

(一財) 夢産地とさやま開発公社
高知県高知市土佐山桑尾1856-1
TEL 088-895-2301 FAX 088-895-2303
HP <https://yumesanchi.jp>
info@yumesanchi.net

ジンジャーエールと生姜のお取り寄せ
土佐山マルシェ ONLINE SHOP
<https://yumesanchi.net/>



表示はメーカー希望小売価格です。予告なく価格および商品の仕様が変更することがあります。あらかじめご了承ください。

夢産地とさやま開発公社の生姜



土佐山産有機生姜の生産現場

土佐山産有機生姜の生産現場は、私たちのDNAに息づいています。集まり学び、地域社会に貢献した先人たちの「自由土佐山産」の山産ゆず果汁「世帯を冠え」土佐の「自由民権運動」発祥の地です。土佐山産有機生姜は明治時代に全国へ波及した、

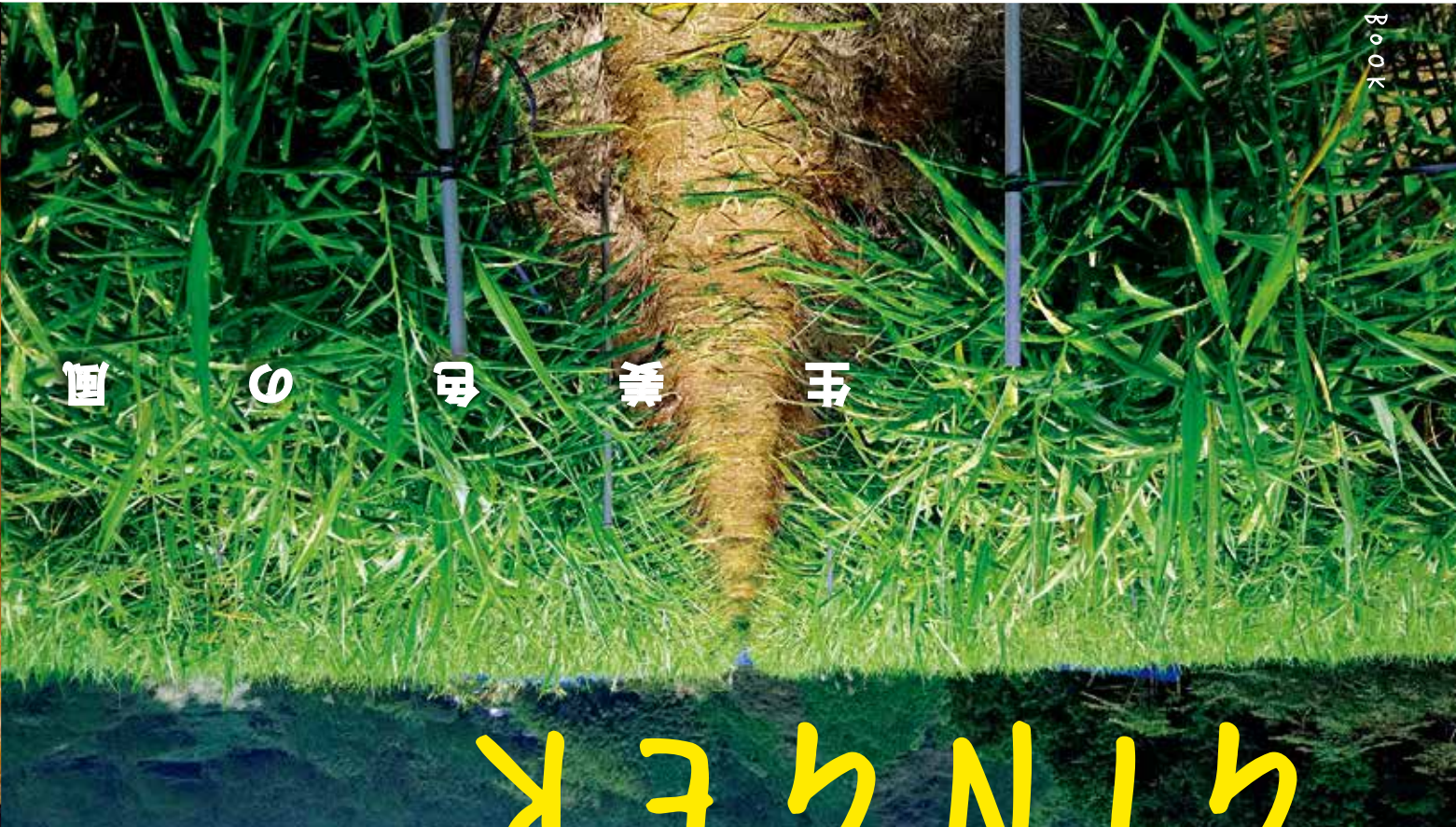


鏡川源流



「有機の里づくり」宣言。
自然と土佐山スピリッツが育む
土佐山の有機生姜。

高知県は全国一の生姜生産・出荷量を誇り
ます。高知市の水源である鏡川の源流域に
位置する土佐山産人口約1,000人、山々
と清流に恵まれて農林業が盛んな「里山」で
す。高知市の中山間地域で「有機の里づく
り」を掲げる土佐山産、自然循環型地域づく
り・環境保全型農業に取り組んでいます。そ
んな土佐山産を代表する作物が、香りと辛みの
生産・供給ができるようになっています。
公社では有機生姜を使ったジンジャーエール
などの加工食品も自家製造して販売します。
有機農業とは、原則として、化学合成農薬・
化学肥料を使わず3年以上を経過し、堆肥な
どで土づくりをした農地で行う農業のこと。



GINGER