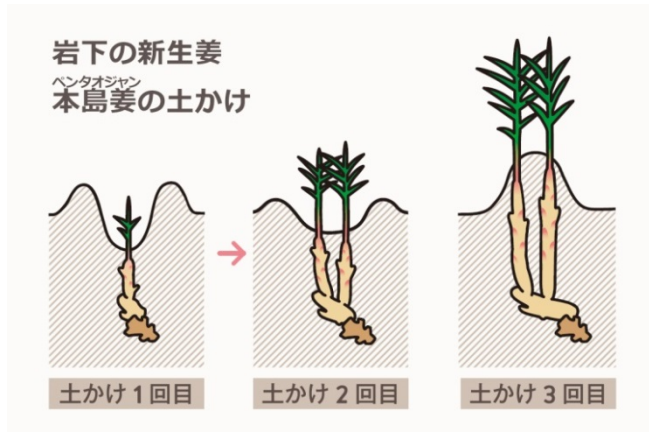


■「岩下の新生姜」の独特な形のヒミツ

「岩下の新生姜」の原料は、本島姜(ペンタオジャン)という台湾在来種の特別な生姜を使用しています。本島姜は、水分管理を丁寧に行いながら、芽が出たら畝を崩してやさしく土をかける作業を3回ほど繰り返す独自の栽培方法により、細長く独特な形に育ちます。こうして全体が若く、辛みが少ない、爽やかな風味とシャキッとした食感が楽しめる「岩下の新生姜」になります。



収穫したての岩下の新生姜（本島姜）



岩下の新生姜（本島姜）
土かけによる成長イメージ



岩下の新生姜（丸ごと）

なるほど！しんしょうが！～岩下の新生姜が出来るまで～

https://youtu.be/_kaLMKTNgqs

■「岩下の新生姜」発売 30 周年

岩下食品では、「岩下の新生姜」でおいしさと楽しさを広げるお手伝いをしたいとの思いから、さまざまな商品の開発やイベントに取り組んでいます。「岩下の新生姜」発売 30 周年を迎える 2017 年は、記念商品・イベントを次々展開。今回の『岩下の新生姜の日』制定および記念日制定イベントも 30 周年記念企画として、楽しい雰囲気盛り上げてまいります。

「岩下の新生姜」発売 30 周年記念特設ページ

<http://iwashita.co.jp/fun/shinshoga30.html>

