

■ 「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(ペントオジヤン)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。



岩下の新生姜
ベンタオジヤン
本島姜の土かけ



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）

収穫したての岩下の新生姜（本島姜）

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拡げるお手伝いをしたいとの想いから、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、楽しい雰囲気を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>

