

発酵ショウガ素材

発酵 高知県産 こがね 黄金しょうが粉末

発酵で有用成分 ショウガオールが大幅アップ！

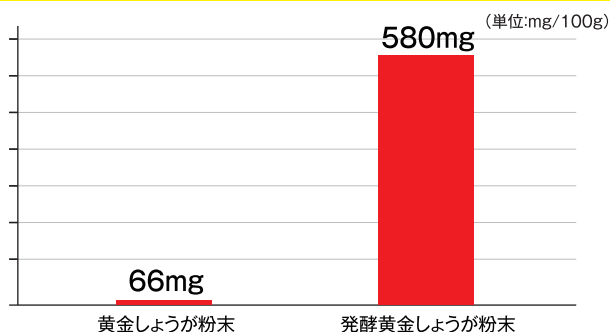
ショウガに含まれるジンゲロールやショウガオールなどの辛味成分には人の健康維持に重要な様々な有用性があり、健康や美容に関して非常に有益な機能性成分として期待されています。しかし、辛味成分のひとつショウガオールには、体の深部の血流を活発にし、冷えを防ぐなど優れた有用性があるものの、生のショウガにはほとんど含まれていません。本品「発酵黄金しょうが粉末」は、厳選素材と特殊な製法により、ショウガオールを高濃度に含有させることに成功した健康素材です。



決め手は素材と特殊製法！

ショウガオールは本来、生のショウガには殆ど存在せず、ショウガを乾燥・発酵させることでジンゲロールの一部が変化するなどして、分量が増すという特徴があります。本品は、一般のショウガよりもジンゲロールなどの辛味成分が豊富な高知県産の「黄金しょうが」を原料に使用し、これを特許申請中の特殊な技術で発酵させることで、豊富なショウガオールを含有させることに成功しました。

ショウガオール含有量比較



(データ提供:株式会社坂田信夫商店 検査:日本食品分析センター)

広い用途と安全性

粉末化された「黄金しょうが」は、豊富な有用成分を含むだけでなく、加工が容易であるため、一般食品やサプリメントなどの加工食品の原料など、様々な用途に利用することができます。

安全性についても、経口毒性検査を実施し、問題のないことが確認されています。また、原材料は高知県産のショウガ

※加工イメージ



と発酵原料としてのグルコースのみであり、アレルギーの原因となる特定27原料や遺伝子組み換えの原材料は使用しておりません。

発酵 高知県産 黄金しょうが粉末

本品は、高知県産の「黄金しょうが」を原料として、その根茎を乾燥、殺菌、粉碎後、グルコースを加えて発酵させ、噴霧乾燥を行なって粉末化した食品です。従来のショウガよりも有用成分を豊富に含む「黄金しょうが」を乾燥・発酵させることにより、ショウガの有用成分、とりわけショウガオールを豊富に含んでいます。また、粉末のため加工がしやすく、様々な用途に利用することが可能です。なお、使用原材料は高知県産のショウガとグルコースのみであり、特定 27 原材料（アレルギーの表示対象品目）、遺伝子組み替え原材料等は一切使用しておらず、食経験的にも安全と言えます。

製品規格

項 目	規 格
性 状	粉 末
色 調	淡茶～茶褐色
香 調	ショウガ特有の香り
風 味	ショウガ特有の風味
溶 解 性	不溶物が残る
乾 燥 減 量	10%以下
6-ジンゲロール	0.2%以上
6-ショウガオール	0.3%以上
重 金 属 (Pbとして)	20ppm 以下
ヒ 素 (Asとして)	2ppm以下
一 般 生 菌 数	1,000 個 / g 以下
大 腸 菌 群	陰 性

1日の摂取目安量

100～200mg/日

保管方法

直射日光や高温多湿を避けて、
室温(冷暗所)で保管してください。

賞味期限

製造日起算 2 年

原料原産国・加工国

日本(高知県)・日本(高知県、兵庫県)