

高知生まれのショウガ素材

高知県産 こがね 黄金しょうが粉末

ショウガと人の長い関わり

ショウガは熱帯アジアが原産とされる多年草で、論語に孔子が食べていた記録があるなど、紀元前の昔から食材や香辛料、民間薬など様々な用途に利用されてきました。今では世界中で親しまれているショウガですが、近年の研究により、ショウガには人の健康維持に関する非常に多様な有用性のあることが確認され、改めてその可能性に注目が集まっています。



ショウガの優れた有用性

優れた健康素材であるショウガには、非常に多様な有用性がありますが、近年、とくに注目されているのがショウガに含まれる辛味成分の有用性です。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血流の改善や代謝の促進などに関する有用性が認められており、健康の維持や美容にも非常に有益な機能性成分として期待されています。なお、ジンゲロールは生のショウガに多く含まれ、より強い辛味成分であるショウガオールは乾燥させたショウガに多く含まれています。



※加工イメージ

高知産の「黄金しょうが」を粉末化

本品は高知県産の「黄金しょうが」を原材料にしています。高知県は全国1位のショウガ生産量を誇るショウガの産地ですが、そのショウガの本場で生まれた「黄金しょうが」は、従来のショウガよりも辛味成分ジンゲロールやショウガオールが豊富に含まれています。本品はこの「黄金しょうが」を乾燥・粉末化しました。粉末化されたショウガ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。



※加工イメージ

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・選別し、洗浄後に乾燥・殺菌・粉碎して粉末にした食品です。「黄金しょうが」は一般のショウガと比較して、有用成分でもある辛味成分6-ジンゲロールや6-ショウガオールを豊富に含んでいます。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100%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	淡黄～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	0.5%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

200～300mg/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3年

原料原産国・加工国

日本(高知県)・日本(高知県)

