

平成 27 年 10 月 24 日

〒 729-3601

広島県神石高原町相渡 5166

(株)神石高原

代表取締役社長 服部文子

TEL : 0847-89-5005

FAX : 0847-89-5015

国内産生姜を使用した甘酢漬け（ガリ）の ご案内

前略、

私ども(株)神石高原では、町内産生姜（神石高原生姜）を「甘酢漬け」の委託加工を漬け物本舗「道長」（愛知県豊川市萩町下大田面）にお願いして販売をしております、ご案内をさせていただきます。

生姜の生産は、神石高原生姜生産者協議会の会員生産者にお願いし、品質規格の確認をしたものを使用しております。この神石高原生姜の特徴は、

① くさみ（生姜独特の土臭さ）がなくてさっぱりしていること、② 辛味が強く、辛味の出方が口の中に入れて数秒後口の中全体に広がって感じるものであること、③ いつまでも新生姜のように、繊維が柔らかいこと、④ 色調は、白から黄色であり、加工用に向いていること、の4点です。

生産方法の特徴は、作付けについては連作せず、生育期間 1 回以内の農薬・化学肥料の使用に限定しています。

委託加工業者は、減農薬・農薬未使用作物のみを漬け物素材として使用されている業者です。もちろん、この加工場で加工されるすべての漬け物には化学調味料等の添加物は一切使用されておりません。

このような国産ガリを 11 月に東京銀座の広島県アンテナショップ「タウ」にて「今月の逸品」のコーナーにて販売することが決まりましたので、ご案内申し上げます。また別紙のように、弊社社員にて試食会を行うことも計画しております。

多くの皆様方のご来場を賜りますようお願い申し上げます。

早々

<別紙>

1. 製品及び価格

価格（700g 入）： 税込・送料別で 4,500 円
（1.4kg 入）： 税込・送料別で 8,500 円
（70 g 入）： 税込・送料別で 500 円

2. 試食会

（「タウ」様の都合で変更の可能性がありますので、弊社のホームページでご確認ください。）

11月1日～3日

追加のご案内

弊社では「神石高原生姜」をガリの素材として使用し、お客様のお店専用の「ガリ」の加工もお引き受け出来るように準備をしております。ご希望の方はどうぞご相談ください。

（使用する食塩、食酢あるいはみりんなどはご相談することとなります。また、年間を通して供給する場合や季節限定で供する場合には、加工方法が若干異なりますので、この点もご相談することとなります。）

加工方法は、既述の漬物本舗「道長」様からアドバイスをいただきながらの加工です。

本件のお問い合わせ先

神石高原生姜生産者協議会 副会長
㈱神石高原 副社長 大田 博昭
(090-2804-6299)

HPでもご案内しております。

「ふくろうの里／神石高原」で検索してみてください。