



## 温養巡潤 養生姜シロップ

背振山の麓 内野の農家が自慢の熟成生姜に  
八角や白木耳など十種の薬膳素材をプラス  
リピーターで即完売の人気商品！

「養生姜シロップ」は生姜を中心に国際中医薬膳師監修の10種の薬膳素材がバランスよく加えられているのが特徴です。夏は炭酸割りのジンジャーエールで、寒い日はお湯割りやチャイで飲むのがお勧めです。「体がポカポカして寝つきが良くなった」「何より美味しい」と嬉しい感想を頂きます。「友人にも紹介したい」と複数本購入されることも多い人気商品です。



手塩にかけて育てた生姜をたっぷりと  
山の農園 米澤 竜一さん

養生姜シロップ1本には約300gもの生姜が使われています。生姜は春に植えられ、天候や害虫と戦いながら秋まで手間ひまをかけ育てます。最大の敵は土の乾燥。農地が棚田の上段にあることが幸いし生姜作りに欠かせない良質の湧水がふんだんに使えます。採れたての新生姜は辛みが少なく、温度と湿度を保った貯蔵庫で熟成させる「困い生姜」で辛みと旨みが濃縮します。丁寧に育てられたふっくら大きな生姜。「米澤さんの生姜じゃないとダメ」というこだわりの飲食店や個人のお客様に愛された生姜を、気軽に家庭でご賞味頂けるシロップ



ここがオススメ！

- 脇山の自然の恵みいっぱいの生姜
- 八角や白木耳など十種の薬膳素材
- 濃厚生姜と乾燥生姜を贅沢に使用

おんようじゅんじゅん

### 温養巡潤 養生姜シロップ

#### ■ 商品情報

内容量：380g  
※販売は10月～を予定

#### ■ お問い合わせ先

オンラインショップ 山の農園 & kotokotokitchen  
URL : <https://kotokotoyama.stores.jp>

#### ■ 主な販売先

- ・オンラインショップ 山の農園 & kotokotokitchen  
URL : <https://kotokotoyama.stores.jp>
- ・博多じょうもんさん市場

※ 販売先は変更する場合がありますので、取扱い状況については店舗へお問い合わせください。

