

## 自然豊かな四万十のショウガを使った、ジンジャーシロップ新発売

- ショウガの香り引き立つシンプルな味わい。ジンジャーエールや料理など、アレンジを楽しんで -



「環境負荷の小さい農業」を営む新規就農者を増やし、持続可能な農業の普及を目指している、株式会社坂ノ途中（京都市／代表取締役：小野邦彦）は、新商品・ジンジャーシロップを2018年5月21日に発売いたしました。高知県高岡郡四万十町の提携生産者により、農薬・化学肥料を用いずに丁寧に育てられた親生姜をベースに、スリランカ産の有機スピイスを加えました。ピリッとしたショウガの風味、スピスの香りと甘さのバランスが抜群のシロップ。甘さは控えめなので、料理にもお使いいただけます。

### ■ 四万十の豊かな自然の中で育てられたショウガを使用

初回生産分は、坂ノ途中の提携生産者である高知県四万十町の林真代さんが育てた「親ショウガ」を使用しました。ウガンダで有機農業の普及に関わるNGOで働いていた林さんは、帰国後に四万十町へ移住し就農。四万十町の良いところは「自然がいっぱいの人間らしい生活ができるところ」と林さんは話します。栽培期間中、農薬・化学肥料は使用せず、畑の土づくりには米ぬか・ぼかし肥料・発酵鶏糞などの有機物を利用しています。

### 〈本件に関するお問い合わせ先〉

株式会社坂ノ途中

担当：松田 真弓・武岡 萌

メール：[info@on-the-slope.com](mailto:info@on-the-slope.com)

電話：075-200-9773

FAX：075-200-9774



百年先も続く、農業を。  
Agriculture, looking ahead 100 years.

## ■ 親ショウガとは

秋に収穫したショウガを保存して越冬させ、春に畑に植えると芽を出し土の下では新ショウガができます。この新ショウガを収穫するとき、春に種として植えたショウガも一緒に掘り出すのですが、これを“親ショウガ”といいます。子ショウガ（新ショウガ）は親の栄養を吸い尽くさないことから、ショウガは“親孝行”と言われています。親ショウガは纖維質で硬く、一般に出回ることはあまり多くありませんが、風味が良く加工品に向いています。

## ■ さとうベジファームのレシピが復活

坂ノ途中 Web Shop の人気商品ながら製造がストップしていた、高知県のショウガ農家「さとうベジファーム」さんのジンジャーシロップのレシピを受け継ぎ、佐藤さん監修のもとアレンジを加えて完成しました。



## ■ スリランカの有機スパイスを使用

スパイス（カルダモンと黒コショウ）は、スリランカの小規模有機農家団体の有機スパイスを使っています。スリランカではスパイスや紅茶が盛んに栽培されています。



## ■ 商品概要

【商品名】 ジンジャーシロップ

【原材料名】 生姜(栽培期間中、農薬・化学肥料不使用)、きび砂糖、有機カルダモン、有機ブラックペッパー

【内容量】 300ml

【保存方法】 直射日光・高温多湿を避け、常温保存

【価格】 1,200 円（税抜）

## 〈本件に関するお問い合わせ先〉

株式会社坂ノ途中

担当：松田 真弓・武岡 萌

メール：[info@on-the-slope.com](mailto:info@on-the-slope.com)

電話：075-200-9773

FAX：075-200-9774

## ■ 楽しみ方



### ジンジャーエール

ソーダで割って。ぴりっとした香りは  
これから季節にもぴったりです。



### ジンジャーミルク

ミルクで割って。ホットでもアイスでも  
お楽しみいただけます。



### 料理

ショウガの風味は料理にもよく合います。醤油を足して甘辛い味付けに。

※そのほか、チャイヤやショウガ湯など、様々な方法でお楽しみください。

## ■ ご注文方法

坂ノ途中 Web Shop で販売しています。

Web Shop <https://www.on-the-slope.com/shop/>

## ■ 株式会社坂ノ途中 会社概要

環境負荷の小さい農業を営む若手農家や新規就農者を増やし、農業の持続可能化を達成することを目的として 2009 年 7 月に設立しました。「環境負荷の小さな農業」を志して新規就農を目指す人は増えていますが、実際に就農し農業を続けていくためにはたくさんの課題を乗り越えなければなりません。新規就農者が確保できる農地は、小規模で水はけが悪いなど、条件が良くないことが多く、栽培する農産物は少量不安定になります。そのため一般的なバイヤーから見ると、新規就農者は「つきあいにくい相手」と映ってしまいます。

当社はこの問題を解決するため、新規就農者を中心に約 200 件の農業者と密なコミュニケーションをとりながら連携し、グループ全体としては常にバリエーションある農産物を確保できるという体制を構

## 〈本件に関するお問い合わせ先〉

株式会社坂ノ途中

担当 : 松田 真弓・武岡 萌

メール : [info@on-the-slope.com](mailto:info@on-the-slope.com)

電話 : 075-200-9773

FAX : 075-200-9774



野菜提案企業

株式会社

坂ノ途中



百年先も続く、農業を。

Agriculture, looking ahead 100 years.

築しています。農産物の味わいの変化や色、かたち、風味などの多様さを楽しんでもらうような提案を顧客にすることで、季節や天候による不安定性を、ネガティブなものから楽しむものへと変えていきたいと思っています。

また、持続可能な社会のカタチを例示するため、2016年からは東南アジアのラオスで失われつつある豊かな森を未来につなぐプロジェクト「メコン オーガニック プロジェクト」をスタートしています。山間地で高品質なコーヒーを栽培することで、山岳少数民族の人たちの伝統的な暮らしを支えながら森林保全も実現していくというプロジェクトです。

2017年には、生産者とバイヤーのマッチングのためのオンラインプラットホーム事業「farmO(ファーモ)」をスタートさせています。

株式会社坂ノ途中

本社：〒600-8888 京都市下京区西七条八幡町 21 番地

代表取締役：小野 邦彦

創業：2009年7月21日

資本金：250,130,000円(資本準備金含む)

URL：<http://www.on-the-slope.com/>

事業内容： 提携生産者が栽培した農産物の販売

途上国での有機農業普及"メコン オーガニック プロジェクト"

オーガニックが広がるオンラインプラットフォーム"farmO(ファーモ)"

発展途上国での有機農業普及

### 〈本件に関するお問い合わせ先〉

株式会社坂ノ途中

担当：松田 真弓・武岡 萌

メール：[info@on-the-slope.com](mailto:info@on-the-slope.com)

電話：075-200-9773

FAX：075-200-9774