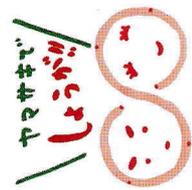




POKAPOKA

産するジンジャー
YAMASAKI GINGER



online shop



instagram

山崎生薑園

"おいしくて 安全な 新生姜を お届けする"

その日朝採れのみずみずしい新生姜を

午後には発送し、最短でお客様のお手元へ。

柔らかなのにシヤキツとした歯ごたえと

爽やかな風味をお楽しみください。



わたしたちの取り組み

四万十市の恵まれた環境

当農園は高知県四万十市の水はけの良い砂地にあり、ハウス栽培をしています。大自然の恵みをたっぶり受けた朝採れの瑞々しく香り高い新生姜をお届けします。



綺麗な新生姜をお届けしたい

収穫した新生姜は時間を掛けて隔々まで丁寧に手洗いし、見た目の綺麗さと調理の際の手間を低減します。見た目の良い生姜は味も良いのです。

品質へのこだわり

生姜は繊細なので常に気を遣います。生姜を病気にさせないためにハウス内では必ず靴を履き替えて中へ入り、機械なども使用後はすぐに洗浄をしています。



定植から収穫まで

12月

定植

定植前に土壌検査を行い生姜に合った土作りをしています。その後、数日かけて種を選別しながら適度な大きさに切り分け、植え付けます。



2月

芽の出

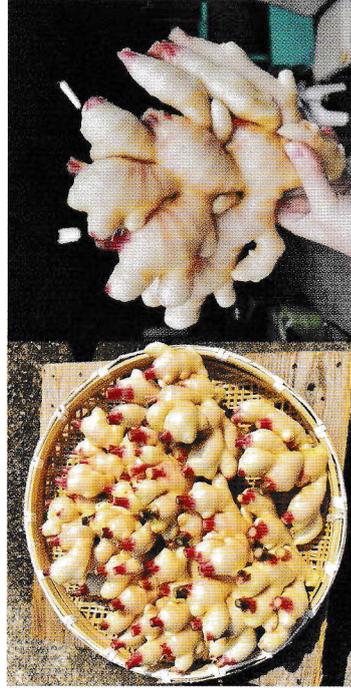
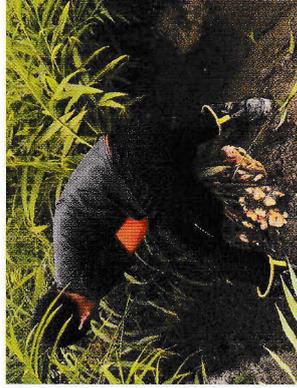
定植から約40日で芽の出です。一番繊細な時期でもあるためハウス内の湿度や温度管理、水やりの水量などに気を配ることで生姜にストレスのかからない環境作りに力を入れています。



5月

収穫

この頃になると、生姜の葉は人の背丈ほどにも達します。生姜の肌が傷つくのを防ぐため、機械は使用せず手作業で丁寧に1日に約300kg~400kgの生姜を収穫をしています。



5月初旬~9月中旬限定!

当農園の想いが詰まった
こだわりのハウス新生姜

定植から約半年の生育期間を経て愛情をたっぷり注ぎ育てた真っ白な肌に真っ赤な紅みずみずしい新生姜。

是非一度ご賞味くださいませ。

山崎生姜農園の想い

当農園の新生姜は、12月から定植とし、約半年の経て、お客様の元へ届いています。

美肌な新生姜を作、ていくためにも、土づくりに

こだわりを持ち、そしてキレイな地下水を使用しています。

生育期間中はハウス内の温度、湿度をこまめに

チェックし極カストリスのかがらない環境で育てています。

1つ1つ丁寧に収穫し、洗、愛情を込めて発送してい

ます。1人でも多くの方に新生姜をおいしく食べて頂け

ますように。 山崎生姜農園一同



生姜農家が作る生姜の加工品”恋するジンジャーPOKAPOKA”

生姜農家が作る生姜スパイス各種

ピンクが綺麗！かける紅生姜！



生姜農家が作る生姜スパイス各種

焼きたての揚げ物
お好み焼き

牛丼

天ぷらの付け塩に

ゆでたまご

野菜スパイス

たまご焼き

ヨーネスと合わせて機能！

香り豊かな粗削り生姜塩



生姜農家が作る生姜スパイス各種

鶏肉

お刺身

フリハ野菜

魚の塩焼き

揚げ物

塩もみに

ガンとんにく紅生姜塩



生姜農家が作る生姜スパイス各種

肉料理

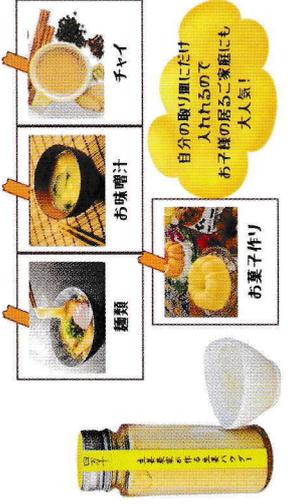
揚げ物

炒め物

愛わりポイント
はちみつと合わせて
大辛辛や、チキンと炒めて
も美味しいですよ！

はちみつと合わせて

さつとー振！生姜パウダー



生姜農家が作る生姜スパイス各種

麺類

お味噌汁

チャーイ

お菓子作り

自分の取り回しにだけ
入れるので
お子様の居るご家庭にも
人気！

生姜農家が作る生姜紅茶

しょうが紅茶

高知県産生姜
×
高知県産茶葉

風味だけでなく
ピリッと辛味も効いた
体ほかほか生姜紅茶

しょうがレモン紅茶

高知県産生姜
×
高知県産茶葉
×
スペイン産レモン

生姜たっぷり
入ってます！

万能生姜ジャムGINGER de YELL!!”食べるジンジャーエール” 当農園人気No.1商品！生姜農家が作る万能生姜ジャム！

使い方もいろいろ！すりおろし生姜×きび糖



生姜農家が作る生姜シロップ

お醤油を足して生姜焼きに

はちみつと混ぜてトーストに

紅茶に

ヨーグルトに

生姜シロップでオリジナルドリンクに！



生姜農家が作る生姜シロップ

+炭酸

+お湯

+ウイスキー

+炭酸+赤ワイン

シンジャエール

ホットシンジャー

ハイボール

キティ

生姜農家が作るしまんと花びらチップス

甘辛パリッと生姜！しまんと花びらチップス

まるで花びら
甘辛生姜チップス！
赤色チップスは赤し風味！

