

今まで飲んでいたジンジャーエールは何だったのか？

「GINGER SHOOT スイート / ドライ」2月10日(金)新発売

ちょんまげジンジャーエール「醸造家」が造る新定番商品



■写真はイメージ画像



■代表は丁髷。何事も本気で追求。

弊社は、埼玉県さいたま市で令和2年2月2日から発酵ジンジャーエール製造会社を営んでいる株式会社しょうがのむし（代表：周東 孝一 しゅうとう こういち）と申します。弊社の製造する「発酵ジンジャーエール」は、英国発祥、ジンジャーエールのルーツとされるノンアルコール発酵炭酸飲料です。弊社は「アジアで唯一」この飲み物を本格的な醸造所で醸造・販売する企業です。

この度は、150回を超えるフレーバーの試作開発を経て、弊社の新たな定番商品として、2種類の発酵ジンジャーエール「GINGER SHOOT（ジンジャーシュート） スイート」と「ドライ」を2月10日（金）よりリリースします。

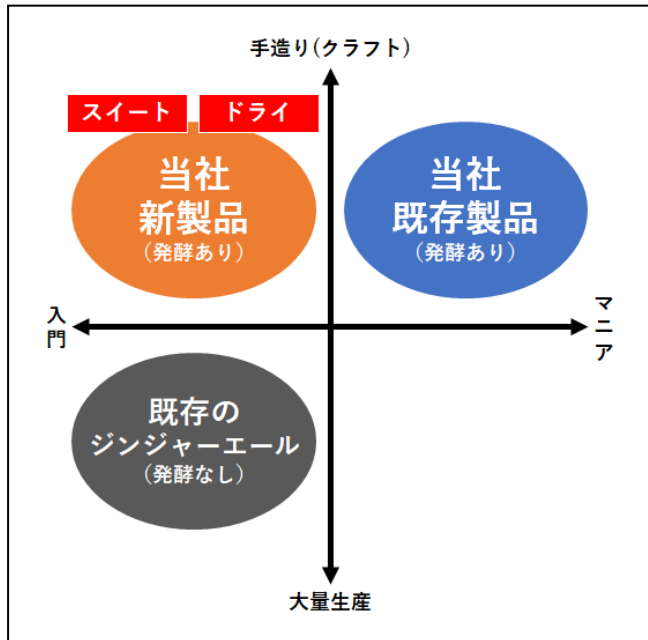
この商品を通じて、SDGs 15番の解決に貢献したいと考えています。
ぜひ、貴番組・貴紙にて取材をお願いします。

1.【顧客ターゲット】「嗜好性が高く、流行や伝統に敏感な人」

詳細⇒よく知っているはずのジンジャーエールに、今までにない驚きと感動。
伝統的なのに新しい味わいを試してみたい！と考える男女

2. 【コンセプト】「価値」×「商品」

詳細⇒〈弊社ジンジャーエールのポジショニングマップ〉



〈商品説明〉

- ① GINGER SHOOT スイート 200ml オープン価格
- ② GINGER SHOOT ドライ 200ml オープン価格

3. 【リリースのポイント】

「150回以上の試作開発から生まれた新定番」

詳細⇒ 起業前から150種以上のフレーバーを開発してきた代表が生み出した「今まで味わったことのない新定番」フレーバー

4. 【SDGsへの取組み】SDGs 15番

	会社名 (株)しょうがのむし
	〈ビジョン〉
	「見沼たんぼの休耕地を減らす」
	〈行動目標〉
	2028年までに、さいたま市内の休耕地3,000㎡で、ジンジャーエール向けの生姜の契約栽培を行う。

<以下、参考資料>

<当社沿革>

- ◆2020年02月 (株)しょうがのむしを設立
- ◆2020年12月 クラウドファンディングで約500人から計600万円以上を調達。
- ◆2021年06月 市内の空き家を活用した醸造所が竣工、翌7月から操業開始
- ◆2021年09月 発酵ジンジャーエールのGINGER SHOOTシリーズを発売
- ◆2022年02月 埼玉新商品 AWARD「グローバル賞」を獲得
- ◆2022年02月 FOOD PROFESSIONAL AWARD2022「最高賞」受賞
- ◆2022年04月 さいたま市「推奨土産品」に選出
- ◆2022年07月 TOYP2022（日本の傑出した若者10人）を受賞
- ◆2022年10月 さいたま市「ふるさと納税 返礼品」に選出
- ◆2023年01月 「料理王国100選」に選出

商品名	GINGER SHOOT スイート GINGER SHOOT ドライ
特徴	伝統的な醸造による発酵の味わいと余韻に、今まで飲んで いたジンジャーエールが何だったのか、と思える味わい。
発売日	令和5年2月10日（金）
販売先	公式オンラインストア、飲食店、小売店
販売価格	200ml ボトル オープン価格

<資料に関してのお問合せ先>

株式会社しょうがのむし 広報担当：周東 孝一
電話：050-5579-4606
E-Mail：info@ginger-bug.com HP アドレス：<https://ginger-bug.com/>
住所 〒337-0014 埼玉県さいたま市見沼区大谷 1262-3