

SDGs 15番対応商品！環境保全型農法で栽培された生姜を使用！

「のっけ生姜シリーズ」2月下旬新発売

①ピリ辛生姜 ②熟成味噌生姜 ③ヤンニョム醤生姜の3種類



■商品名: のっけ生姜シリーズ
(例 冷麺にピリ辛生姜をのせてます)



■画像の説明: 自然栽培の見沼生姜

埼玉県さいたま市で令和3年9月に起業した株式会社環境サミット(代表: 加倉井聖子 かくらい せいこ)と申します。弊社は JR 東浦和駅から車で約10分の場所にあり、環境保全型農法(※注1)で栽培された農産物の加工企画販売や SDGsをテーマとしたワークショップの運営を行なっております。

この度、見沼田んぼの環境保全型農法で栽培された生姜を使用した、見沼産「のっけ生姜シリーズ」(3種類)を2月下旬から新たに発売致します。この商品は韓国最後の宮廷料理人末裔・四代目醗酵職人建三氏がレシピ開発を行いました。ごはんや麺類にそのまま、のっけて食べて頂く商品です。

この商品を通じて SDGs15番「陸の豊かさを守ろう」を推進して行きたいと思っております。

つきましては、ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願いします。

※注1: 化学肥料、農薬の使用等による環境負荷の軽減に配慮した持続的な農業

1.【顧客ターゲット】「首都圏を中心とした30代～50代の男性」

詳細⇒食通な方で、キムチなどの本物志向の発酵食品が好きな方

2.【コンセプト】「 価値 」×「 商品 」

詳細⇒韓国最後の宮廷料理人末裔・四代目醗酵職人建三が作った食べる生姜
 <商品紹介>

- ① ピリ辛生姜:爽やかな生姜の香りが広がり、さっぱりとした甘みと辛さ
- ② 熟成味噌生姜:味噌の深み、生姜の辛みが口の中にひろがる
- ③ ヤンニョム醬生姜:樽仕込みの醤油、ニラ、ネギ、生姜の相性抜群

3.【リリースのポイント】※一般的なきざみ生姜瓶との違い

比較基準	一般的なきざみ生姜瓶	のつけ生姜シリーズ
①原材料の栽培方法	農薬・化学肥料使用	農薬・化学肥料不使用
②発酵熟成	無し	有り
③添加物	多い	無添加
④原料産地	主に中国産	100%埼玉産
⑤価格	350円前後	各690円(税込)

4.【SDGs への取組み】SDGs15番

15

陸の豊かさも
守ろう



会社名 株)環境サミット

<ビジョン>

「見沼田んぼ耕作放棄地の解消」

<行動目標>

2027年までに自社で管理している
環境保全型農法農地(1ha)を
25パーセント増やす

韓国の伝統的な発酵技術を通じて 100 年前から見沼の土地で継続的に栽培されていた生姜に新たに付加価値を付け販売することができるのではないか? と思いこの事業を開始致しました。商品内容量では生姜の量が多くなっているのが特徴。見沼の土地に適した農作物を作り地域経済が活性し耕作放棄地の社会課題解決につながることを目標です

<以下、参考資料>

■代表者 加倉井聖子



2021年9月9日創業
さいたま市の農産物加工企画販売
SDGS をテーマとしたワークショップ企画
を行う。

■その他(特許・表彰など)
・社会福祉士

■商品概要

商品名	「のつけ生姜シリーズ」 ①ピリ辛生姜②熟成味噌生姜③ヤンニョム醬生姜
特徴	SDGs15番対応商品！ 環境保全型農法で栽培された生姜を使用！
発売日	令和5年2月下旬
販売先	EC サイト・店舗への卸し
販売価格	各¥690(税込)予定

<資料に関してのお問合せ先>

株式会社 株式会社環境サミット 代表取締役:加倉井聖子
携帯080-3387-8101 FAX:048-874-9811
E-Mail:seiko@esc.jp.net