

用有机 JAS 认证的生姜做成的超刺激碳酸饮料

土佐山姜汁汽水

辛辣而又有着清爽香气的生姜是料理的名配角。以生姜为主角的姜汁汽水让它真正成为了核心！突如其来的味觉令人称许为最高杰作。

摄影/内藤 SATORU 撰文/JQR 编辑部

Data	
商品名	土佐山姜汁汽水
内容	不含酒精的碳酸饮料
原产地	高知县土佐山市
特点	使用有机 JAS 认证的生姜
原材料	Premium / 土佐山产有机生姜、砂糖、柚子果汁、红辣椒 Mild / 土佐山产有机生姜、砂糖、柚子果汁、蜂蜜
上市年度	2010 年
价格	01Premium (350ml) 500 日元 01Premium (200ml) 350 日元 02Mild (200ml) 300 日元



完整体现生姜强力的原始风味！ 拥有丰富味觉享受的姜汁汽水

生姜是料理中必不可少的名配角。擦碎的生姜是拍松鲑鱼和竹荚鱼所不可或缺的调味品。与酱油一起用于炒猪肉即成为美味的生姜烧。将切成薄片的生姜加入煮菜或炒菜、汤中，其消除肉和鱼的刺鼻气味的能力令人惊异。生姜的辣味成分和独特的香气能够牵引出食材的鲜味，使料理变得更美味。

除了料理的味道之外，生姜还有助于人体健康。其辣味成分具有促进血液循环的功效和杀菌能力，能温暖身体并加速新陈代谢。此外，其香气成分具有解毒、消炎的作用，能够消除疲劳，缓解肠胃虚弱。这些辣味、香气成分还具有抗氧化作用，其抗老化和抑制癌症的效果值得期待。在印度和中国早在公元前就已经被作为食材和药物食用的生姜实在是于人多有助益的多年生草本植物。

在肥沃土壤中培育 不使用农药及化学肥料的生姜

在日本，最大的生姜产地在高知县。这其中，土佐山的生姜尤以

其优良的品质而闻名。

土佐山地区是从约 20 年前开始实践不使用农药与化肥的农业的山村。该地区提出了“有机之乡”的口号，区域性引进了彻底净化生活用水的 BMW 技术，细心地进行着土地耕作。

群山环抱、清流其间的这片山村，自然资源本就非常丰富。再加上出于高度环保意识而引进的运用自然净化系统的 BMW 技术等，使生姜得以在最佳状态下生长。能够收获辣味重、香气佳的生姜也是理所当然。

以这些茁壮成长的生姜为基础，辅之以入选了名水百选的镜川的源头活水，制成了“土佐山姜汁汽水”。

其口味有辣味和稍偏甜味的 2 种，无论那一种口味，在饮用时生姜的香气和辣味都会瞬间弥漫整个口腔，其丰富的味觉余韵悠长，饮用之后历久弥散。

晃动瓶身，沉淀的生姜粉随之起舞，这是美味的精华。

生产者：梦产地土佐山开发公社

●问讯处：梦产地土佐山开发公社



(上) 深山环抱、清泉流淌的土佐山。被有机无农药的土壤和清澈的水、清爽的空气围绕的生姜田。(中) 新鲜收割的土佐山有机生姜色泽鲜亮而水润。(下) 土佐山姜汁汽水所使用的“生姜窖”中静静躺着的土佐山有机生姜。