

豊岡の自然にありがとう

こうのとりの贈り物

「いつでも どこでも 本物の生姜を味わっていただきたい。」
そんな思いを込めて愛情と手間をかけ、ひとつひとつ手作りしています。



加える生姜

生姜のエキス。
いろいろな料理や飲料
に、手間なくしぼりたての
風味を加えます。
液状だからとけやすい。



但馬の黒豆やわらか煮

昔ながらの煮豆

田舎のおばあちゃん手作りの味。



こうのとりの生姜しぼり汁



こうのとりの生姜コンフィチュール

食べる生姜

やわらかな甘味にこだわった生姜のジャム。
パンにのめるだけでなく、
お料理やお菓子づく
りにも。



こうのとりの生姜シロップ

飲む生姜

紅茶、お湯や水、炭酸で
うすめるだけで、おいしい
ドリンクに。



こうのとりの生姜醤油



こうのとりのしょうがの粉 (25g)



こうのとりのしょうがの粉 (10g)



こうのとりの生姜風呂



こうのとりの生姜ノンオイルドレッシング

つける生姜

さわやかな生姜の風味が加わった、
香りも豊かな醤油です。

かける生姜

生姜エキス 100%の粉末タイプです。スープやお味噌汁に
パバッとかけて。携帯にも便利です。

入る生姜

生姜風呂に入り体を温めて寝ると
深い眠りができ、翌朝スッキリ。

和える生姜

豊岡市産の生姜、本醸造醤油、本みりんを主原料に、
オイルを使わず、生姜風味のドレッシングに仕上げました。