

生姜の粉末とスパイスを有機砂糖に加えた  
 「ベターホームの 毎日しょうがシュガー」を新発売

株式会社ベターホーム事業部(東京都渋谷区)は、9月1日、「ベターホームの毎日しょうがシュガー」を新発売いたします。

国産生姜の粉末とスパイスを有機砂糖に加えまして  
 近年、体をあたためる効果が注目されている生姜。毎日しょうがシュガーは、  
 生姜と金時生姜を粉末にし、シナモン、クローブとともに有機砂糖に加え、  
 ほどよい甘さと、ピリッとした大人の味に仕上げました。

生姜  
 シナモン  
 クローブ

体を温め、新陳代謝を活発にする作用がある。  
 血行をよくして冷え性や肩こりを改善したり、胃の不調を整える作用がある。  
 胃腸の消化機能を促進したり、体を温める作用がある。



お湯や紅茶に溶かして、トーストにふりかけて、料理やお菓子作りにも  
 お湯に溶かせば生姜湯、紅茶に溶かせばジンジャーティーに。ジッパー付きのパッケージなので、持ち運びがし  
 やすく、オフィスや旅行先などで手軽に、生姜ドリンクを楽しむことができます。  
 ほかにもトーストやヨーグルト、アイスクリームなどにふりかけたり、煮ものなどの料理や、ケーキやクッキーなど  
 のお菓子作りにも幅広く使えます。

【商品概要】

|       |                          |
|-------|--------------------------|
| 商品名   | ベターホームの 毎日しょうがシュガー       |
| 税込み価格 | 735 円                    |
| 内容量   | 100 グラム                  |
| 賞味期間  | 製造から1年                   |
| 原材料   | 有機砂糖、生姜粉末、金時生姜、シナモン、クローブ |
| 発売元   | 株式会社ベターホーム事業部            |
| 製造委託先 | 有限会社ナチュラル工房              |
| 発売日   | 2011年9月1日                |

全国18カ所の「ベターホームのお料理教室」で販売。通信販売もしています。

電話でのご注文は 03-3407-0471

ホームページからのご注文は <http://www.betterhome.jp>

掲載をご検討の場合、商品サンプルをお送りしますのでお気軽にご連絡ください。



このニュースリリースに関する問い合わせは.....

ベターホーム協会 企画広報課 松田まで

〒150-8363 東京都渋谷区渋谷1-15-12

TEL:03-3407-0471(代) 03-3407-8712(直) FAX:03-3407-0479

e-mail: keiko\_matsuda@betterhome.jp

<http://www.betterhome.jp>