

地域3社が連携「しょうが味噌」で万九千神社を応援！ 店頭は一畑百貨店出雲空港店のみの限定販売

株式会社出雲生姜屋(本社：島根県出雲市、代表取締役：南 浩二、以下 出雲生姜屋)は、万九千神社(出雲市斐川町)の近くで当社代表が栽培している出雲生姜(通称：神社のジンジャー)を使ったしょうが味噌『お膳の神様』を、2018年4月20日から販売開始いたします。一畑百貨店出雲空港店・紫陽彩(出雲市塩台有原町5-4)・出雲生姜屋の3社で、商品を通して万九千神社をPRする地域連携商品です。販売開始同日15時より、3社は商品デザイナーPAOデザイン事務所田上氏とともに万九千神社に商品を奉納いたします。



しょうが味噌売り場イメージと商品

【商品開発の動機と想い】

当社代表が栽培した出雲生姜を子供たちにも簡単に食べてもらえる、ご飯のおともになるような商品を作りたいという想いから商品開発をしました。また、商品開発をするにあたり、地域の企業と一緒に地域を盛り上げたい想いがあり、製造担当として出雲の隠れた名店「紫陽彩」と限定販売先となる一畑百貨店出雲空港店に加わってもらい3社で連携して試食・パッケージ等の検討を行いました。

しょうが味噌『お膳の神様』を通して万九千神社を知って訪れてもらい、神社とジンジャー(生姜)で地域を元気にしたいとの想いを込めています。

【しょうが味噌『お膳の神様』のコンセプト】

『神在月に八百万の神様が出雲を旅立つ前に、宴で召し上がるしょうが味噌』

神在月に出雲大社へお集まりになった神々は、最後に万九千神社に立ち寄られ、翌年の再会と人々の良縁を願って直会(神様の宴)を催したのち、それぞれの国へ旅立たれます。しょうが味噌『お膳の神様』は万九千神社から旅たれる前の直会(宴)で、神様が召し上がるお膳のおともをイメージしています。神様がこっそりお国に持ってかえるほどの美味しさだったというエピソードも含んでいます。

【しょうが味噌『お膳の神様』の特徴】

1.こだわりの隠れた名店で製造

製造元は出雲の隠れた名店「紫陽彩」で、全て手作りで時間をかけて作っています。

添加物は一切使用しておりません。お店で、しょうが味噌を使ったメニューを味わうこともできます。

2.限定販売

製造に限りがあるため、店頭販売は一畑百貨店出雲空港店のみの限定です。

神さまが旅立つ前に立ち寄る神社と人々が旅立つ場所（出雲空港）に絡めています。

3.出雲生姜を使用

しょうが味噌『お膳の神様』に使用している生姜は、出雲生姜屋代表が両親と栽培する栽培期間中農薬・化学肥料不使用の出雲生姜です。

【しょうが味噌『お膳の神様』の概要】

- 名称 : しょうが味噌
- 販売開始日 : 2018年4月20日
- 販売料金 : 756円(税込)
※なおオンラインショップでの購入は、別途送料がかかります。
- 内容量 : 200g
- 販売店 : 一畑百貨店出雲空港店
(島根県出雲市斐川町沖洲 2633-1 出雲空港ターミナルビル 2F)
自社ホームページ オンラインショップ
<http://izumosyogaya.shop-pro.jp/>
- 賞味期間(開封前) : 製造から3か月
- 保存方法 : 常温。高温多湿・直射日光を避けて保管
(開封後は要冷蔵)
- お召し上がり方 : ご飯にのせて、焼きおにぎりに塗って、野菜につけて、おでんにつけて等