



2021 年 5 月 19 日

三共食品株式会社

自炊が増えた忙しい毎日の救世主！

かわいくてパケ買いしたくなる大容量ボトルで手軽に使える時短アイテム

『おろしにんにく』と『おろししょうが』

2021 年 5 月 21 日(金)～販売開始

「食べる“わくわく”を世界中に」をコンセプトに、調味料や乾燥野菜などの加工食品の製造、販売を行う三共食品株式会社（本社：愛知県豊橋市、代表：中村俊之）は、2021 年 5 月 21 日（金）から EC サイト「楽天市場」内の「三共食品 楽天市場店」を中心に、手軽に使える大容量のボトルタイプで、おろしたてのおいしさを味わえる『おろしにんにく』と『おろししょうが』の『おろしシリーズ』の販売を開始します。

（三共食品 楽天市場店 <https://www.rakuten.ne.jp/gold/sankyofoods/>）



『おろしにんにく』



『おろししょうが』



『おろしにんにく』使用例



『おろししょうが』使用例



■すべて手作業で選別！良質な「にんにく」と「しょうが」をすりおろした『おろしシリーズ』で時短調理をサポート

当社では創業時から主力商品として製造を続けている「にんにく」を使用した商品が大人気です。「三共食品 楽天市場店」で発売中の約 50 種類の商品の中でも、「にんにく」を使用した商品は常に売り上げ上位にランキングしています。特に、「にんにく」をカラッとフライにした『フライドガーリック』シリーズは人気で、飲食業を営むプロの方はじめ、一般のご家庭まで幅広くご利用いただいています。そんな「にんにく」調味料を取り扱う会社として、お客様からの要望が多かった『おろしにんにく』を商品化。あわせて、調味料として人気の高い『おろししょうが』を『おろしシリーズ』として発売します。料理に欠かせない調味料として使用頻度の高い「にんにく」と「しょうが」。調理のたびにおろす手間を省け、ふたを開けてすぐ使える手軽さで、忙しい毎日でも時短アイテムとして調理時間の短縮をサポートします。

『おろしシリーズ』は、専門スタッフが「にんにく」と「しょうが」をそれぞれ全て手作業で選別を行い、すりおろしています。良質な「にんにく」と「しょうが」本来の味と風味が料理を引き立て、炒め物、煮物、揚げ物等、様々な料理にお使いいただけます。

■使うのが楽しくなる！ポップで楽しいキャラクターを使用したパッケージデザインに

「食」を通じて幸せを感じてもらいたい。当社の掲げる「しあわせ作戦」のひとつ、「食」とテーマパークを融合させた「食のテーマパーク構想」は、商品、空間、企画など、「食」にまつわることを全てに楽しませる演出が大切であるという考えが基本になっています。その考えの元、商品のパッケージデザインでもお客様に楽しんでいただけるよう、ポップでかわいいキャラクターを採用しました。『おろしにんにく』のパッケージにはにんにく帽子がトレードマークの当社オリジナルキャラクター「リッキー」、『おろししょうが』のパッケージには「しょうが」の姿をした新キャラクター（名前未定）を使用。キャラクターを使用することで使うのが楽しくなるような、「食」の楽しさを演出しています。

三共食品は、食べる“わくわく”を世界に届ける企業として、これからも多くの人が簡単に料理のアレンジを楽しめ、使うのも食べるのも楽しくなる、そんな使い勝手の良い商品をお届けしていきます。

【商品概要】

商品名	おろしにんにく
内容量	1kg
販売価格	993 円（税込）※送料別途
原材料名	にんにく（中国）、食塩/pH 調整剤
栄養成分（100g 当り）	熱量：97kcal たんぱく質：4.8g 脂質：0.1g 炭水化物：19.3g 食塩相当量：3.9g ◎推定値
賞味期限	製造後 6 ヶ月 ※開封後はお早めにご使用ください
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
商品特徴	ふわっと香るにんにくの風味が特徴！良質な味と風味が料理を引き立てくれる「おろしにんにく」です。
商品 URL	https://item.rakuten.co.jp/sankyofoods/10000066/



商品名	おろししょうが
内容量	1kg
販売価格	1,188 円（税込）※送料別途
原材料名	しょうが（中国）、食塩/酒精、pH 調整剤
栄養成分（100g 当り）	熱量：47kcal たんぱく質：0.8g 脂質：0.7g 炭水化物：9.3g 食塩相当量：3.7g ◎推定値
賞味期限	製造後 6 ヶ月 ※開封後はお早めにご使用ください。
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
商品特徴	ちよい足しから隠し味まで自由自在！炒め物、煮物、揚げ物等様々なお料理に合わせられる「おろししょうが」です。
商品 URL	https://item.rakuten.co.jp/sankyofoods/10000067/



※「三共食品 楽天市場店」でご購入いただく場合、別途、送料がかかります。HP をご参照ください。<https://www.rakuten.co.jp/sankyofoods/info2.html>

『おろしにんにく』おすすめレシピ「ペペたま」

＜材料＞1 人分

生卵 2 個、白だし 13g、オリーブオイル 20g、おろしにんにく 10g、ベーコン 30g、
輪切り唐辛子少々、スパゲティ（乾麺 100g）、食塩 2 g

＜作り方＞

- ①ボウルに卵を溶いて白だしを加え、良く混ぜ合わせておきます。
- ②フライパンにオリーブオイルをひき、おろしにんにく、ベーコン、唐辛子を加えて炒めます。
- ③②に茹でたスパゲティのゆで汁を加えて、ひと煮立ちさせてから茹でたスパゲティを加えて混ぜ合わせます。
- ④③を弱火にして①を加えて鍋を振りながらよく混ぜ合わせて出来上がりです。※卵は固まらないように弱火でゆっくりと加熱します。



『おろししょうが』おすすめレシピ「ポークジンジャーカレー」

〈材料〉2 人分

豚バラ肉 250g、おろししょうが 20g（15g+5g）、牛乳 30g、サラダ油 20g、
たまねぎ 1 個（200g）、トマト 2 個（400g）、カレー粉 15g、食塩 7g

<作り方>

- ①豚バラ肉は予め一口大にカットし、おろししょうが 15g、牛乳に混ぜて 30 分程漬け込みしておきます。
- ②鍋にサラダ油を敷き、玉ねぎを色が着くくらいまで炒めます。
- ③②に①を加えて軽く炒めます。
- ④③にトマト、カレー粉、食塩を加えて煮込みます。
- ⑤好みの濃度になったら残りのおろししょうが 5g を加えて出来上がりです。



当社人気の『フライドガーリック』シリーズ



フライドガーリック フレーク 200g

810 円（税込）

スライスしたにんにくをカラッとオイルでフライにしました。サクサクとした食感と油切れの良さが特徴です。



フライドガーリック あら挽き 200g

760 円（税込）

フライドガーリックをあら挽きにしました。
パスタの具材、炒め物、肉料理のトッピングに！



にんにくファイアー 200g

780 円（税込）

フライドガーリックと唐辛子を使用し、クミンや山椒で香りづけをしました。ラーメンや様々な料理のトッピングなどにご使用いただけます。

※「三共食品 楽天市場店」でご購入いただく場合、別途、送料がかかります。HP をご参照ください。 <https://www.rakuten.co.jp/sankyofoods/info2.html>

【三共食品について】

「食べる“わくわく”を世界中に」をコンセプトに、食品に欠かせないうまみ成分の素である「エキス」や、本格的な味を再現した「スープ」、インスタント食品などに使う「乾燥野菜」、そして食材としての「乾燥食品」などを製造、販売する「調味料事業」と、外食、中食、給食産業向けの「業務用食品」などを製造、販売する「外食事業」を包括的に展開しています。日本の食を支える食品メーカーとして、食品製造の安全性を確保するための世界的管理基準「HACCP（ハサップ）」を順守、また、食品安全マネジメントシステムの国際規格「ISO22000:2018」並びに「FSSC22000」を取得。日本中へ安心安全な食をお届けしています。年間売上、約 50 億円。今後、海外での展開も視野に入れ、売上 1,000 億円を目指しています。

三共食品 楽天市場店ホームページ <https://www.rakuten.ne.jp/gold/sankyofoods/>

◎三共食品お客様相談室：0120-93-2309（9:00～17:00（土日祝除く））

【三共食品株式会社 概要】

法人名： 三共食品株式会社
代表： 代表取締役 中村 俊之
所在地： 愛知県豊橋市老津町字後田 25 番地の 1
電話： 0532-23-2361
設立： 1975 年 12 月 3 日
事業内容： 乾燥野菜、天然調味料エキス、オイルフレーバー、乾燥食品、
業務用食品の製造・販売
ホームページ： <https://sankyofoods.co.jp/>



三共食品 オリジナルキャラクター「リッキー」と「ルイ」

本リリースに関するお問合せ

三共食品株式会社 広報事務局

担当：小野（携帯 090-4948-0868）／杉村（携帯 070-1389-0175）

TEL：03-5411-0066 FAX：03-3401-7788

e-mail：pr@netamoto.co.jp