

工場直送

からだのめぐりを整える。
「無添加・国産」葛乳酸菌入り丸ごとジンジャーシロップ“大地”

「そう、からだは

なにか変わったの」

美味しいと共に添えられる、
お客様からのご褒美。

生姜農家に向き、生姜を選ぶ。

ひとつひとつ手でこそぎ、じっくり煮込む。

わたしたちがこだわった素材でつくった製品が
お客様のからだをつくる。

大切な仕事を任されている責任。
ひとつひとつ丁寧に。

「葛乳酸菌入り丸ごとジンジャーシロップ“大地”が
愛される理由

〳〵 こんな方に支持されています 〳〵

夏でも手足の
冷たさが
気になる方

美容や
健康維持を
目指したい方

日々の生活に
生姜を
取り入れたい方

〳〵 わたしたちがつくった「葛乳酸菌入り丸ごとジンジャーシロップ“大地”」〳〵



3個 **6,000円** (税込) 送料・手数料込



2個 **4,500円** (税込) 送料・手数料込

工場直送 葛乳酸菌入り丸ごとジンジャーシロップ“大地”

〈内容量〉210g (約8杯)
〈原材料〉生姜(国産)・てんさい糖・レモン(国産)
シナモン・乳酸菌(殺菌)

〰〰〰〰 〰〰〰〰 〰〰〰〰 〰〰〰〰 〰〰〰〰 〰〰〰〰 〰〰〰〰 〰〰〰〰 〰〰〰〰 〰〰〰〰



20mlをカップに入れ、約100mlのお湯を注いでかき混ぜてからお飲みください。1日1杯の飲用がおすすめです。

注文はこちらから

TEL 084-922-2663

受付時間: 平日9:00~17:00 (土・日・祝 休み)

普段はジンジャーシロップ製造中ですので、時折かかりにくい場合がございます。ご了承ください。

代引 コンビニ支払

※コンビニ支払いの場合は後日振込用紙が届きますので、お振込みをお願いいたします。

WEB 受付時間: 24時間 <URL> <https://ginger-diamond.com/>

クレジット

FAX 084-922-2663

受付時間: 24時間

白い紙に「葛乳酸菌入り丸ごとジンジャーシロップを注文します」とご記入いただき、以下の内容とともに送信ください。①数量 ②住所 ③氏名 ④電話番号 ⑤お支払い方法(代引またはコンビニ支払)

代引

コンビニ支払

葛乳酸菌入り丸ごとジンジャーシロップを注文します

- ①数量/24個×1セット
- ②住所/〒720-0026 福山市本庄町中2-3-10
- ③氏名/山田太郎
- ④電話番号/012-345-6789
- ⑤お支払い方法/コンビニ支払い希望

＼ジンジャーシロップをつくり続けて12年／

Ginger Diamond TEL | 084-922-2663 (受付時間: 平日 9:00~17:00)
EST 2010 FUKUYAMA JAPAN FAX | 084-922-2663 土・日・祝 休み

〒720-0076 広島県福山市本庄町中2-3-10 オンラインショップ | <https://ginger-diamond.com>



生姜を余すところなく まるごと使った ジンジャーシロップ“大地”



選び抜いた生姜、天然のオリゴ糖が含まれているてんさい糖、血管を強くするといわれているシナモン、クエン酸たっぷり農薬不使用の皮までまるごとレモン、葛由来の乳酸菌がたっぷり。



土づくりからこだわった生姜農家の生姜は50cmほどに



POINT 01
標高100m以上の寒暖差がある土壌で育つ、まろやかな辛さの生姜。この生姜農家さんの生姜にこだわっています。



POINT 02
1つずつ生姜を確認しながら丁寧に土を落とし、こそいでいきます。



POINT 03
やっぱり手作りがおいしいと思うんです。ひと鍋ずつ、グツグツと煮込みます。

12年間3万人に試飲販売し

お客様の声を結集して出来たシロップです



ジンジャーダイヤモンドでは、「煮出す」「煮込む」「しぼる」の3種の製法を用い、ジンジャーシロップを製造していますが、さらに新しい「ペースト」という製法を用いたジンジャーシロップです。今までの製法では、生姜にまだまだ旨みが残っている、生姜感をもっと味わってもらうにはどうしたらいいか?と模索し、完成したシロップです。シロップの甘さをぐっとひきしめる生姜のほどよい辛味。そして、生姜シロップにつぶした生姜の口触りが、生姜がたっぷり入っていて健康になりそう!、身体にいいものをとって!という満足度を高めます。毎日手軽に摂っていただけ、保管もかさばらない、パウチに入れてさせていただきました。

こんな飲み方がオススメ!



お湯だけではなく、夏はソーダ、牛乳で割ってチャイ風でもお召し上がりいただけます。目安として4~5倍で割ってお召し上がりください。

葛由来乳酸菌“まもるチカラ”
希釈前1杯分(20ml)の中に、
乳酸菌約1000億個*!

*葛乳酸菌メーカー調べ

今必要とされている“まもるチカラ”を強化したいと、吉野本葛を由来とする乳酸菌を入れました。オリゴ糖に分類されるてんさい糖が葛



乳酸菌の働きを高め、腸内の善玉菌であるビフィズス菌を増やし、腸内環境にアプローチ。また葛乳酸菌(死菌)を使用することにより、胃酸による菌数減少を防ぎ、生きた乳酸菌と同じような生理効果、大腸を元気にする、排便促進、生体防御が報告されています。



当店の商品へのうれしい声

テンサイ糖の優しい甘みと、生姜が程よいバランスのシロップです。寝る前にお湯で割って飲んだりして、冷え性な妻や娘にはポカポカして、とても良かったです。大事に少しずつ飲んでましたが、無くなってしまいそうなのでそろそろリピートですね。(40代・男性)



元々ジンジャー好きでしたがこの商品に出会うまでは粉末の物を買って試したり、繰り返していましたがどれも味がピンとこなかったです。が、この商品に出会ってからは私の毎朝の欠かせない物となりました。私はこれを豆乳に入れて温めて頂いています。カフェで頂くよりも美味しい!!と大満足です。しっかりジンジャーの風味もあり自然な甘さでまさにベストな味です。冬の冷える季節も、又、一年を通して安定した美味しさで本当に出会えて感謝しています。(60代・女性)



愛用してから、体調も良く、過ごしております。コロナの中風邪ひくことなく過ごせました。冬場の冷え対策で購入しましたが、夏も利用しています。毎日飲んでます。続けるつもりです。(60代・男性)



ジンジャーシロップは色々ありますが、てんさい糖など店長さんのこだわりが、購入者にも嬉しいですね。毎日少しずつ頂いて活しています。(50代・女性)



もっとご覧になりたい方はオンラインサイトのトップページ下部をご覧ください。 <https://ginger-diamond.com/>

※個人の感想です