

生姜の効能

今、大ブームとなっている生姜。

その人気の理由は、まず、体を温める作用が強いこと。

血液の流れを良くし、体温を上げることは、老化の防止や病気の予防の大前提です。そして、漢方の世界では、生姜はあらゆる病気を防ぐとされ、販売されている医療用漢方薬のなんと7割に生姜が使われています。つまり、生姜なくして漢方は成り立たないのです。

その効果は多岐に渡ります。血液さらさら、血行の促進、発汗作用、免疫力を高める、コレステロールの低下、生殖機能の改善、咳を抑える、吐き気をとる、抗鬱、鎮痛、抗菌、解毒等。生姜の成分はそのほとんどが水分ですが、50種類以上の香り成分と200種類以上の辛味成分が含まれています。主な辛味成分は、ジンゲロール、ショウガオール、ジンゲロンなど。

この中で体を温める作用が強いのはショウガオール。胃腸の血行をよくする働きがあり、体の中心部を温めます。ジンゲロンは生の生姜に多く含まれ、殺菌作用を持っています。

最近の研究では、体内の活性酸素を除去する、エネルギー代謝をアップさせる、免疫力を高める、花粉症を抑える、といった新しい効能が次々と明らかになっています。また、脂肪を分解するという作用もあり、現在、生姜に期待できる健康効果はなんと20以上に及びます。

一括して生姜の効能を書きましたが、実は、生食か加熱するか等により、主たる成分が変化し、それぞれの良い成分があります。

政家がやるからには、この全てを取り入れたいと思います。

- タレに溶け込ませた、じっくり加熱した生姜エキス。
- トッピングには、白髪ネギと合わせたシャキッとした生の針生姜。
- ごはんとかつの間には、味噌漬発酵生姜を塩気の効いたアクセントに。なにげない季節商品にも渾身の魂を入れた、この期間限定、政家の丼です。

新潟の厳しい冬には、体の中から
温まる生姜が一番。
新しい年も健康に留意され、お客様
が元気で過ごさしに出来ますように。

政家の今年最初のご提案は、
美味しくて体に良い生姜と
当店自慢の秘伝のタレを合わせた
風味豊かなタレに、揚げたてのカツを
くぐした「生姜かつ丼」です。

風味豊かな生姜タレ



期間限定
2012年3月31日(土)まで

生姜かつ丼

(味噌汁・漬物付き)

848 (税込 890)

うどん・そばセット、選べるサラダセットにもできます。