



株式会社人作

855-0022 長崎県島原市長貫町丙1907-1
TEL 0957-63-4416
matsumoto@ginsaku.jp



薬味屋人作 会社案内 GINSAKU CORPORATE PROFILE



A photograph of a ginger field. In the foreground, there are many ginger roots (shoga) lying on the ground, some still with green leaves. In the background, several people are working in the field, some wearing hats and long sleeves. The scene is outdoors with trees and a clear sky in the background.

島原百年生姜は、
誰かを想うやさしさと
繋がっています。

私たちは、
ただのしょうがをつくっているわけではありません。

料理をつくる人の想いに寄り添い、
食べる人の身体を想いながら、
食卓に小さな豊かさを届けるために、
しょうがを育てています。

「最近少し冷えてきたから。」
そんな日々の小さなやさしさから、
しょうがは食卓へ並びます。

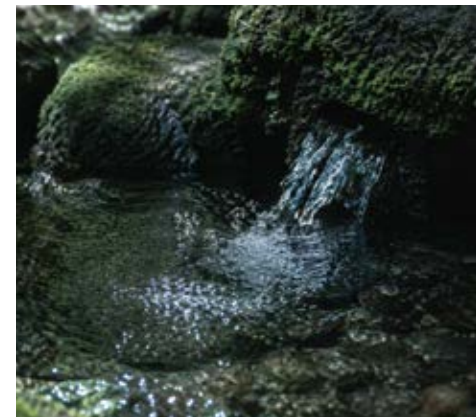
香りを添える。身体を温める。料理を引き立てる。

私たちの想いだけではなく、
料理をする人の想いも重なりながら、
島原百年生姜は、誰かのもとへ届いていきます。

生姜とは、誰かを想うやさしさそのものだと、
私たちは考えています。

私たちは、
おいしさの“理由”まで
育てています。

島原百年生姜のおいしさは、自然の恵みだけで生まれるものではありません。
豊かな水。しょうがに適した土。そして、長年積み重ねてきた知恵と経験。
人作は、しょうがが育つ環境そのものと向き合いながら、品質を育てています。



清らかな湧水が、
香りを育てる

雲仙普賢岳の麓に広がる島原は、“水の都”とも呼ばれるほど豊かな湧水に恵まれた土地です。名水百選にも選ばれた清らかな水が、みずみずしく香り高いしょうがを育てています。



火山灰土が、
島原百年生姜を支える。

長い年月をかけて育まれた火山灰土は、水はけが良く、しょうが栽培に適した環境をつくります。人作では120年以上にわたり、島原の土と向き合いながら、香り高く繊維のやわかなしょうがを育てています。



積み重ねた知恵が、
おいしさになる。

しょうがづくりを支えているのは、自然だけではなく。収穫のタイミングや土の状態を見極める、長年積み重ねてきた知恵と経験が、島原百年生姜のおいしさにつながっています。

島原の自然と人の営みが、島原百年生姜のおいさを育てています。

A close-up photograph of ginger roots and green stalks. The ginger roots are light brown and knobby, with some soil still attached. The green stalks are long and slender, with some showing a reddish-pink tinge at the base. The background is dark and out of focus. Overlaid on the image is the Japanese text: 私たちは、食卓で生きる薬味を育てています。 (We are growing medicinal flavors that live on the dining table.)

私たちは、
食卓で生きる薬味を
育てています。

私たちは、そんな“活きる薬味”を育てています。

香り 味 食感

みずみずしく、やわらかな
食感。薬味として添えた時
にも口当たりが良く、料理
に心地よいアクセントを
加えてくれます。

時期	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
新生姜							7月中旬～ 10月末まで供給可能					
囲い生姜	通年供給可能											

料理をつくる人の想いで、引き立てられる生姜でありたい。



私たちの想いを、 食卓まで途切れさせない 生産体制

栽培、加工、包装、出荷まで。すべての工程に、自分たちで向き合っています。

収穫した生姜を、できるだけ鮮度の高い状態で加工し、香りやおいしさをそのまま届ける。

安心して手に取っていただける品質を、安定して届け続けることも、私たちの大切な役割です。

【1. 土づくり・栽培】

島原の土と水で
育てる。

雲仙普賢岳の火山灰土と、名水百選にも選ばれた湧水。自然の恵みを活かしながら、香り高い生姜を育てています。

【2. 収穫】

一番良い瞬間を
見極める。

生姜の香りやみずみずしさを損なわないよう、最適なタイミングで収穫。長年の経験と感覚を大切にしています。

【3. 選別・品質管理】

安心できる
品質を整える。

形や状態の一つひとつを確認し、安心して使っていただける品質へ。JGAP認証取得農場として、徹底した管理を行っています。

【4. 加工】

香りを、そのまま
閉じ込める。

収穫した生姜を、できるだけ鮮度の高いうちに加工。料理で使いやすい形にしながら、島原百年生姜の香りを届けています。

【5. 包装・出荷】

安定して
届け続ける。

包装から出荷まで一貫して管理し、安定した品質と供給体制を実現。全国の量販店・製造メーカー・飲食店へ届けています。

【6. 店頭販売】

食卓へつなぐ
売場づくり。

量販店や青果売場では、料理の提案や香りの魅力を伝えながら、生姜の新しい価値を届けています。

【7. 料理】

誰かを想う、
ひと手間へ。

「今日は少し冷えるから。」「元気付けたいから。」「そんな日々の小さな想いが、生姜を食卓へ並べます。

【8. 食卓】

食卓を、
もっと豊かに。

香りを添える。身体を温める。料理を引き立てる。島原百年生姜は、食卓にやさしい時間を届けています。

「畑から食卓まで。」人作は、一つひとつの工程に責任を持ちながら、生姜づくりを続けています。

私たちは、
人の目と機械の力で
品質を支えています。

香りや味を届けるためには、
安心して手に取っていただける品質であることも欠かせません。
人の経験や感覚で確かめること。機械の精度で安定した品質を守ること。
人作では、その両方を大切にしながら、日々生姜づくりと向き合っています。



人の目と、機械の精度で守る品質。

最後は、 人の目で確かめる。



生姜の状態や香り、色味の違い。機械だけでは判断しきれない細かな変化を、長年積み重ねてきた経験と感覚で確認しています。一つひとつの品質に向き合う人の目が、人作の安心を支えています。

- ・色味の違い
- ・香り
- ・乾燥状態
- ・繊維感
- ・傷み
- ・サイズ感
- ・みずみずしさ
- ・加工状態
- ・袋詰め状態
- ・最終目視確認



安定した品質を、 正確に届ける。

金属探知機や自動包装机などの設備を導入し、品質管理と出荷体制の最適化を行っています。包装状態や容量を安定して管理しながら、大量の生姜を安定した品質で届けられる体制を構築。

- ・金属探知
- ・計量確認
- ・包装状態
- ・シール確認
- ・異物検知
- ・品質の均一化
- ・自動封入
- ・出荷効率化
- ・トレーサビリティ管理
- ・衛生管理

人の手と、機械のチカラで、食卓へ安心を届けています。



私たちは、 しょうがのおいしさを育て続けています。

畑で育てることも、加工して商品にすることも、私たちにとっては同じ生姜づくりです。

素材の香りや味わいをできるだけ活かしながら、毎日の料理に使いやすく、暮らしに寄り添うかたちへ。

生姜の美味しさを、もっと身近に、もっと楽しみやすく。

人作は、畑で育てた生姜の価値を、さまざまな商品を通して食卓へ届けています。

生姜焼きのたれ

人作の生姜をたっぷり使った、香り豊かなしょうが焼きのたれです。焼いたお肉に絡めるだけで、生姜の風味と香ばしい味わいが広がります。

みそdeしょうが

米麴の甘み、原木椎茸の旨み、生姜の香りを合わせた味噌です。焼き椎茸や素揚げ野菜に添えるだけで、素材の味わいを引き立てます。

炊き込みご飯

島原百年生姜の爽やかな香りと、やさしい辛みを楽しめる炊き込みご飯です。繊維質が少なく、口当たりのよい生姜の風味が、炊きたてのご飯に広がります。

生姜糖

繊維質の少ない島原百年生姜を、じっくり乾燥させました。生姜の香りと辛みに、きび砂糖のやさしい甘みを重ねた、噛むほどに風味が広がるお菓子です。

おかかdeしょうが

鰹節の旨みと、生姜の爽やかな香りを合わせたご飯のおともです。炊きたてのご飯はもちろん、おにぎりや冷奴、そうめんの薬味にもおすすめです。

生姜ひねり飴

懐かしい甘さの中に、生姜の香りを感じるひねり飴です。そのまま味わうのはもちろん、白湯に溶かせば、生姜湯としても楽しめます。



人作のしょうがが、
誰かの“おいしい”の中で
活きている

ホソヤコーポレーション様の贅沢餃子にも、
人作の島原百年生姜が使用されています。

人作の生姜は、“島原百年生姜”としてだけでなく、さまざまな商品の中でも使われています。

例えば、ホソヤコーポレーション様のチルド餃子。素材の味を引き立て、香りを添え、食卓を少し豊かにする。

人作のしょうがは、様々な“おいしい”を支えています。



食卓を価値を支えている人作の対応力



JGAP取得農園 だから安心

JGAP認証取得農園で適切な栽培管理に取り組んでいます。栽培履歴や生産工程を確認できる体制を整えながら、安心して選んでいただける生姜づくりを目指しています。



生産者直販だから スムーズに対応

栽培から販売まで自社で関わることで、現場の状況を把握しながら対応しています。商品のご相談や供給に関するご要望にも柔軟に向き合い、お客様とのスムーズなやり取りを大切にしています。



最新IT技術を活用した 出荷管理

生産履歴や出荷情報をデジタルで管理し、品質管理や供給体制の向上に活かしています。必要な情報を適切に確認できる仕組みを整えながら、畑から食卓まで安心につながる体制づくりを進めています。