

日本高麗人参の会社
たい せい しゃ

泰盛社

TAISEISYA
công ty nhân sâm nhật bản

泰盛社がお届けするのは日本産高麗人参。高い品質にこだわり、
安心して召し上がっていただける厳選した商品をお届けします。



泰盛社 company in Japan

<http://www.taiseisya.net>

MADE IN JAPAN

Nhân sâm là gì (khái niệm về nhân sâm)?

Nhân sâm là gì (khái niệm về nhân sâm)? Nhân sâm có tên khoa học là Panax Ginseng có nguồn gốc từ Triều Tiên (Bao gồm Bắc và Nam Hàn) và vùng giới hạn tự nhiên của nó từ bán đảo Triều Tiên đến Đông Bắc Trung Quốc và một phần của Nga. Hơn thế nữa, loại cây lâu năm này có họ hàng với Araliaceae và hoàn toàn khác với họ củ cải vì củ cải chung họ với Umbelliferae.

Nhân sâm đạt 6 năm tuổi được xem là nhân sâm tốt nhất. Tính từ công đoạn trồng đến khâu chế biến thì nó mất ít nhất 7 năm mới có một sản phẩm tốt để bán trên thị trường. Loại cây này có một đặc điểm là hấp thụ các chất khoáng vô cơ, vì vậy nó làm thay đổi tính chất đất rất nhiều. Do đó sau khi thu hoạch nhân sâm, thì khu đất cần được bỏ hoang khoảng 10 năm để phục hồi. Có một vấn đề đã được chúng mình rằng, để đảm bảo chất lượng sản phẩm thì khu đất canh tác đã phải ít nhất bỏ hoang 10 năm.

“Shennong Ben Ts'ao King” là loài cổ lục địa theo từ điển Trung Quốc và được xếp hạng khoản từ thế kỷ thứ I đến thế kỷ thứ II, cho rằng nhân sâm là loại thuốc tốt nhất bởi vì nó giúp con người tăng sinh lực, cường tráng, định thần và xua tan mệt mỏi. Sự mô tả này dựa vào giả thuyết “Qi” (có nghĩa là năng lượng; Một khái niệm truyền thống trong y học của Trung Quốc)

Điều đó có nghĩa là, việc trồng nhân sâm đã được thực hiện cách đây 2 ngàn năm. Trong thời gian đó, các vua chúa Trung Quốc, các tướng quân của Nhật Bản và những con người quyền lực khác đã mua với số lượng lớn nhân sâm để dùng, mặc dù giá cả đắt đỏ.

Như bạn biết “Sâm Triều Tiên” “Nhân Sâm Jinzhou” “Nhân Sâm Changbai” “Nhân Sâm Shinshu” “Hồng Sâm” “Bạch Sâm” ... Tuy có rất nhiều tên gọi khác nhau, nhưng chúng chỉ khác nhau theo khu vực canh tác và quá trình chế biến, nhưng tất cả chúng đều chứa cùng một hoạt chất và tính năng được lý đặc biệt.

What is the “Ginseng” ?

The ginseng (the scientific name: Panax Ginseng) is of Korean origin and was native to the extremely limited area between the Korean peninsula, the northeastern part of China (former Manchuria), and some parts of Russia. Moreover, this is the perennial plant of the Araliaceae family and completely different from the carrot classified into the Umbelliferae family.

It is said that what is six years old is the finest class in its cultivars. Once it starts cultivating a field, it takes no less than seven years to ship to market. This plant has a character to highly change the soil by absorbing much its mineral. For this cause, we need to leave land fallow after harvest over a decade. It has been proved that good produce cannot come out even if it is grown in the same soil within ten years.

“Shennong Ben Ts'ao King”, which was the most ancient herbal dictionary in China and arranged among the 1st ~ 2nd century, says that the ginseng is the finest medicine because it can help humans invigorate their bodies and stabilize their minds or spirits with sweeping the evil. This description is based on a thought called “Qi” (energy; a traditional concept in Chinese medicine).

According to this fact, the crop has a long history around 2,000 years. In the meantime, Chinese Emperors, Japanese Shoguns, and other persons of power bought up vast numbers however much they cost, various namings were called.

As you know, “Korean ginseng” “Jinzhou ginseng” “Changbai ginseng” “Shinshu ginseng” “Red ginseng” “White ginseng”, etc. Even though these typical names are only shown, there are quite several kinds. They vary in production areas and processing methods, but they all point out the unique species.



Sức mạnh của nhân sâm và cách sử dụng.

Những giai thoại quan trọng
Nhân sâm có liên quan đến những câu chuyện thần thoại vĩ đại ở một vài quốc gia kể từ khi nó được sử dụng phổ biến trong một thời gian dài. Chúng tôi xin nhắc đến một vài câu chuyện như: Truyền kể về một quân nhân có sức mạnh phi thường trên chiến trường sau khi sử dụng nhân sâm. Truyền kể về một sử giả đưa tin quan trọng chỉ mất một nửa thời gian so với thông thường do trước đó anh ta đã dùng nhân sâm nên đã có sinh lực tốt để có thể chạy cả ngày lẫn đêm. Ngoài ra, Truyền kể về một cặp vợ chồng họ bị hiếm muộn, không có con và sau khi được ban tặng từ linh hồn của một ngọn núi (Nghĩa là được ăn nhân sâm trên núi) họ đã sinh được một bé gái xinh đẹp.

Lợi ích cho sức khỏe.
Nhân sâm chứa nhiều dưỡng chất có ích cho sức khỏe: như chất saponin (có trên 20 loại), axit Panax, các chất khoáng như (Ma giê, mangan,...) đã được chứng minh qua rất nhiều nghiên cứu có liên quan. Và bây giờ, như những hoạt chất đặc biệt của chúng và bạn mong đợi điều gì từ cây nhân sâm?

Chất Saponin:
có nhiều lợi ích sức khỏe như: Ngăn chặn tăng huyết áp và giảm đường huyết, định thần, cường tráng (cho cả nam và nữ).

Axit Panax: Hồi sức, cường tráng cơ thể.

Khoán vô cơ: Bổ xung các dưỡng chất cho cơ thể.

Các phương pháp sử dụng.
Ngày nay, nhân sâm được sử dụng bằng nhiều cách khác nhau; Dùng cho thực phẩm, mỹ phẩm, trà và nhiều thứ khác... Lẽ dĩ nhiên, bạn có thể dùng thử chúng để biết được những đặc tính tốt của chúng như thế nào và chắc chắn một điều rằng bạn sẽ thật sự thích chúng. Đối với phái nữ, nhân sâm còn có khả năng kích hoạt tế bào giúp gia tăng sự trao đổi chất, giữ nhiệt. Vì vậy, nó giúp ngăn ngừa và làm chậm những dấu hiệu lão hóa.

The Power of the Ginseng and its Directions

Enormous Episodes
The ginseng holds a great deal of legends in a few countries since it has been used habitually for a long time. Then and there we will show you some.
A tale that a soldier got superhuman strength in a battlefield after having it
A tale that it took an imperial messenger just half of hours because he had it and went on running for a whole day and night
A tale that a couple with no child had what was given from a spirit of a mountain and got a beautiful baby girl

Health Benefits
The ginseng contains many kinds of nutrition: saponin (over 20 types), panax-acid, minerals (magnesium, manganese, and so on), which has been proved by several studies. Now, as actual effects, what do you expect of this plant?

SAPONIN: thermal effect, restraint of pressure or blood sugar level, mind stability, invigoration (either of male or female)

PANAX-ACID: fatigue restoration, invigoration

MINERAL: supplement of nutrients necessary to the human body

Various Directions
The ginseng is these days used in a variety of ways: beauty food, cosmetics, tea, and others. Perhaps, you might have experienced how splendid it is and already be loving it. Besides, it is known that this plant enables females to activate their cells, increase their metabolism, and raise their temperatures. For this reason, it attracts large attention in the sight of the anti-aging.



Lịch sử về Người Nhật Bản đã trồng nhân sâm như thế nào.

Bạn có biết lần đầu tiên nhân sâm được mang đến đất nước Nhật Bản là khi nào không? Nhân sâm thực ra xuất hiện ở Triều Tiên trước khi nó đến với Nhật Bản. Dựa theo những thông tin ghi chép của lịch sử, thì từ khu vực Bohai (Balhae; một vị thủ lĩnh của Bắc Triều Tiên và một phần Đông Bắc Trung Quốc: Khu vực của người Mãn Châu giai đoạn năm 698 đến 926) Vào năm 739, một vị công sứ đã mang bức thư đến gặp Hoàng Đế Nhật Bản và tặng cho người khoảng 18kg nhân sâm.

Và kể từ đó có rất nhiều phái đoàn từ Triều Tiên khi đi đến Nhật Bản đã mang theo một lượng lớn nhân sâm cho đất nước này. Lúc đó số lượng không nhiều ngay cả ở Triều Tiên, theo như sử học ghi lại thì những người có quyền lực, những thương gia giàu có ở nhiều vùng khác nhau đã cố trồng loại nông sản quý báu này trong một thời kỳ dài. Nhưng vẫn chưa mở rộng và phát triển tốt vào thời kỳ đó.

Đến thời kỳ của tướng quân Tokugawa Yoshimune thứ 8 (1684~1751) của Edo Shogunate (1603 ~ 1868) là người đầu tiên đã cho khởi động và mở rộng việc trồng nhân sâm trên khắp đất nước Nhật Bản. Và đến năm 1729 cũng ở triều đại của ông thì việc trồng nhân sâm cũng đã thành công trong một khu vườn thảo mộc ở Nikko (Được ghi chép bởi Nikko Toshogu Shrine). Đó là thành công đầu tiên được ghi nhận tại Nhật Bản. Vì thế ông ta đã cung cấp hạt giống đến các vùng bán doanh (Theo triều đại phong kiến của Nhật Bản), và những vùng đất có thể trồng nhân sâm.

Izumo, Shinano và Aizu; Trong những khu vực này, các gien hạt giống thuần chủng chính thống được cung cấp bởi Yoshimune trước đây thì vẫn được truyền lại cho các thế hệ ngày nay.

The History ~ How the Japanese Have Grown the Ginseng ~

When do you know the ginseng was brought to Japan for the first time? Since this plant had been of Korean origin, it had not been in our country. According to a certain text, from Bohai (Balhae; an ancient kingdom in northern Korea and the northeastern part of China: former Manchuria, 698 ~ 926) an envoy with a letter met the then Emperor and presented 30 kins (斤; 1 kin≒600 grams) in 739.

And then as many times as Korean delegations came, large amounts were carried. Because fewer quantities had been seen in even Korea, historical persons of power or wealthy merchants in various regions had tried to grow this precious crop for a long period. However, neither had gone well.

Time goes by and the eighth Shogun Tokugawa Yoshimune (1684 ~ 1751) of the Edo Shogunate (1603 ~ 1868) is the first person who promoted and spread ginseng-culture throughout Japan. In 1729 of his reign, it finally succeeded at an herb garden in Nikko (noted with Nikko Toshogu Shrine). That was the first successful case in Japan. Therefore he distributed its seeds to each Daimyo (Japanese feudal lord), and their arable lands have been still remaining.

Izumo, Shinano, and Aizu; in these areas, genes of orthodox seeds dealt out by Yoshimune are today being inherited for generations.



Chính sách của chúng tôi

Chúng tôi có thể cung cấp cho bạn những sản phẩm ổn định về giá cả và chất lượng. Đây là những sản phẩm thu mua trực tiếp từ nông dân và chế biến chúng ở Nhật Bản.

Công ty chúng tôi chủ yếu cung cấp các loại Nhân Sâm Nhật Bản, tuy nhiên sâm Triều Tiên và sâm Trung Quốc cũng được cung ứng theo yêu cầu của khách hàng. Nhưng chúng tôi luôn ưu tiên hàng đầu và đảm bảo chất lượng sản phẩm để mang đến vẻ đẹp, sức khỏe và cường tráng cho khách hàng. Ngoài ra chúng tôi cũng theo đuổi chính sách bình ổn giá cả cạnh tranh của sản phẩm theo định kỳ để cung cấp đến khách hàng.

Chúng tôi thường cung cấp các sản phẩm có nguồn gốc tự nhiên (hai loại: tươi và khô) đồng thời, bảo quản chúng ở nhiệt độ không đổi. Trên những yêu cầu cụ thể từ khách hàng, chúng tôi có thể thái nhỏ, làm cô đặc hoặc làm thành dạng bột. Tuyệt đối chúng tôi không tiêu thụ các sản phẩm đã được thái sẵn hoặc đã nghiền sẵn thành bột như những công ty khác. Bởi vì, những nhân sâm đã chế biến sẵn thì không thể nào nhận dạng được tuổi sâm, độ thuần khiết và không thể đảm bảo cho khách hàng về chất lượng của chúng.

Đây là phương châm kinh doanh của chúng tôi và nó được truyền từ nhiều thế hệ qua hơn một thế kỷ nay. Chúng tôi luôn không ngừng chọn lọc và mang đến khách hàng những loại nhân sâm tốt nhất.

Our Policyi

We can offer you the products of stable price and quality since we purchase the ingredients uniquely from farmers or producers and process them in Japan.

Our company mainly deals with Japanese ginsengs, but also Korean ones and Chinese ones corresponding to the demands of customers. Although our top priority is that high quality is assured, we also do pursue low price so you can periodically purchase our items to conserve your beauty, health, and strength.

We basically stock natural shaped produce (either of raw or dry) and store them in constant temperature. On request, some are chopped up, another is concentrated, and the other is powdered. On the other hand, we don't stock pre-chopped or pre-powdered ingredients unlike other companies. Because we cannot distinguish the age, grantee the purity, and promise consumers the quality in case that they are already processed.

This is our method of the business lasting from our ancestors over one century. We hope to help you choose the genuine panax ginseng.



Our Products / Các sản phẩm của chúng tôi

Nhân sâm Panax tươi <Hình dạng tự nhiên>

Ngoài nhân sâm của Nhật Bản, chúng tôi còn cung cấp nhân sâm của Triều Tiên. Sẽ có một vài nhân sâm được chế biến tùy vào mục đích sử dụng của Khách hàng. Với người Nhật, nhân sâm 6 năm tuổi được xem là cực kỳ quý giá và được lấy trực tiếp từ nông dân để đảm bảo chất lượng cũng như giá cả bình ổn.

Cách sử dụng chúng	Có thể dùng để ngâm rượu hay chế biến thức ăn.
--------------------	--

RAW PANAX GINSENG <natural shaped>

We deal with produce of Japan mainly and one of Korea as well. Several kinds are treated, depending on how you use or what you want. As for Japanese, exceedingly valuable ginsengs of six years old can be directly stocked from farmers and that helps us stabilize its quality and supply.

How to use	To make healthy liquor To cook
------------	--------------------------------



Nhân sâm Panax khô <Gồm: hồng sâm và bạch sâm>

Hồng sâm: Là loại sâm được làm nóng và phơi khô bằng ánh nắng mặt trời. Dưới ánh nắng mặt trời, màu sắc của sâm sẽ chuyển từ trắng sang đỏ và trở nên ngọt với lượng đường saccharic có trong sâm. Ở Triều Tiên, Trung Quốc và Đài Loan, chúng thường được ăn bằng cách cắt từng lát thật mỏng rồi nhai, hoặc bỏ 2~3 lát mỏng vào tách sau đó châm nước nóng uống như trà. Các lớp phía trên là những cành mỏng ; thông thường thì là những sợi rễ của nó (nhìn như tóc)
Bạch sâm: là loại được làm sạch một cách nhẹ nhàng bằng những con dao bằng gỗ, và sau đó đem phơi dưới ánh nắng mặt trời. Hầu hết nhân sâm được sản xuất tại Trung Quốc và phần còn lại được sản xuất tại Nhật Bản. Nó thường được dùng như một loại dược liệu và hoặc thực phẩm chức năng.

Cách dùng	Làm trà sâm để uống Bổ sung chất dinh dưỡng dài hạn như thực phẩm chức năng tốt cho sức khỏe.
-----------	---

DRY PANAX GINSENG (RED & WHITE) <natural shaped>

Red Ginseng: What is steamed and sun-dried. When heated, its color changes from white into red and sweetness comes with starch saccharified. In Korea, China, and Taiwan, they often eat sliced one, or drink tea made of sliced ones (2 ~ 3 pieces) and hot water. The upper class is what its trunk is sliced; the ordinary one is its fibrous roots (like hair).
White Ginseng: What is washed, politely peeled by bamboo spatula, and sun-dried. The most is produced in China, and the rest is made in Japan. It is usually used as medicines and dietary supplements

How to use	To make tea by boiling To have it along with health supplements
------------	---

Trà sâm Panax (bao gồm hồng sâm và bạch sâm)

Đây là lại sản phẩm được làm 100% từ nhân sâm, không được pha trộn hay thêm bất cứ chất bảo quản Nào. Trà sâm của chúng tôi có mùi thơm tự nhiên, lang tỏa, đầy sức sống và có thể thưởng thức một cách dễ dàng. Cách dùng: Bỏ 1 túi trà vào tách, cho nước sôi vào (khoảng 200~400ml, để khoảng 5-10 phút, bạn sẽ được thưởng thức món quà của trái đất ban tặng. Với cùng một túi trà bạn có thể làm lại tương tự và dùng trong 3 lần. So với những loại sâm khác thì trà Hồng Sâm sẽ có một chút mùi khét và một vị ngọt nhẹ nhàng. Trước đây, người nông dân hoặc người sản xuất thường thích dùng Trà Bạch Sâm trong 1 thời gian dài. Nếu là lần đầu tiên bạn uống loại trà này bạn có thể cảm thấy hơi đắng.Tuy nhiên, nếu tiếp tục uống bạn sẽ quen dần và thật sự thích nó một cách nhanh chóng.

PANAX GINSENG TEA (RED & WHITE)

This product is made from 100% ginseng without any kinds of mixtures and additives. Our ginseng tea is aromatic, flavorful, and healthy, which you can drink easily. How to use: when you put its teabag in a teapot and pour hot water (approximately 200 ~ 400 ml), in 5 ~ 10 minutes, you will enjoy the gift from the earth. Also, you can make tea about 3 times per tea bag. Red Ginseng Tea has a little roasted and slightly sweet flavor compared to ordinary one. White Ginseng Tea is what farmers or producers used to drink since a long time ago. If you have this for the first time, you might feel it so bitter. However, if continuing, you will soon get to like it.



Loại sâm Panax tinh lọc.

Đây là loại sản phẩm được làm từ 100% nhân sâm và đã được rút hết nước (loại cô đặc) đến mức có thể và nghiền nó thành dạng bột. Đây là loại sản phẩm tự nhiên, thân thiện cho cơ thể. Nếu sản phẩm không được cô đặc thì vi khuẩn dễ tấn công trong trường hợp độ ẩm cao. Nói chung cần phải được cô đặc đúng để ổn định chất lượng sản phẩm và bảo quản được lâu, nhằm tránh bị vi khuẩn tấn công hoặc các tác hại khác.

Cách dùng	Pha chế và uống như trà.
-----------	--------------------------

PANAX GINSENG CONCENTRATE

This product is made from 100% ginseng removed its water as much as possible, so you can make the most of its power. This is natural and friendly for human bodies. The reason is that its ingredients are concentrated until it gets sticky, and then bacteria that are arisen in case of much moisture are to inhibit from developing. In short, its stable quality is sustained long despite that additives and bactericides are not used.

How to use	To make tea mixed with hot water
------------	----------------------------------



Our Products / Các sản phẩm của chúng tôi

Bột nhân sâm Panax (Gồm: hồng sâm và bạch sâm)

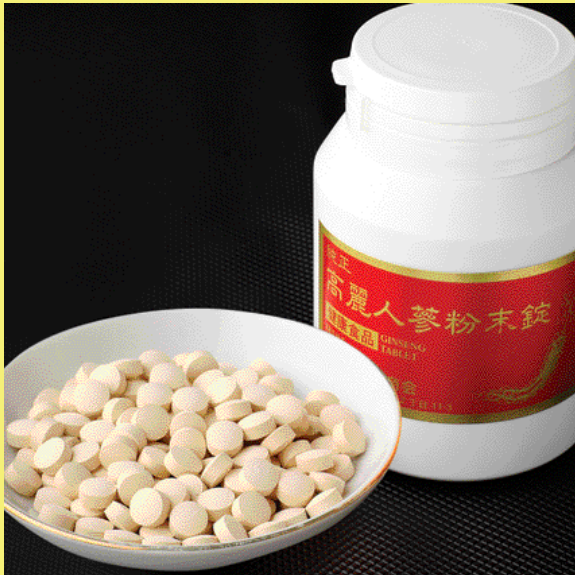
Sản phẩm này cũng là 100% nhân sâm. Vì vậy bạn có thể lấy trực tiếp hương vị và năng lượng của nó. Điểm lợi thế của loại sâm bột là nó dễ dàng được hấp thụ và không thêm bất cứ thứ gì khác. Thích hợp dùng cho mọi lứa tuổi, nó sẽ giúp ích cho sức khỏe nếu dùng thường xuyên.

Cách dùng	Pha với nước nóng và uống như trà. Hoặc dùng vào việc chế biến thức ăn.
-----------	---

PANAX GINSENG POWDER (RED & WHITE)

This product is made from 100% ginseng. So you can directly take in its original flavor and energy. The good point of powder is that it is easy to consume and no additives are contained at all. Regardless of age or sex, those who care their beauty and health use it regularly.

How to use	To make tea mixed with hot water Secret seasoning for a dish
------------	--



Nhân sâm Panax dạng viên.

Loại này bao gồm 85% thành phần là hồng sâm 15% còn lại là bột ngô. Hồng sâm giàu chất Saponin, bạn có thể hấp thụ nó một cách dễ dàng và hiệu quả. Dạng viên, nó thuận tiện cho người đi du lịch hoặc người làm việc bận rộn, hoặc những ai lo lắng cho việc mang theo các sản phẩm dạng bột.

Cách dùng	Uống theo liều lượng thích hợp với nước.
-----------	--

PANAX GINSENG TABLET

85% red ginseng and 15% cornstarch is used. Red ginseng contains much saponin, so you can absorb nourishment easily and efficiently. As it is tablet, This would be very convenient while traveling or working, or when you worry having powder.

How to use	To have it with water at proper amount
------------	--



Lịch sử về TAISEISYA.

Công ty chúng tôi được thành lập bởi ngài Yoda Chokichi tại làng Yoda trước đây (Hiện nay là thành phố Ueda) thuộc quận Nagano.

Gia đình Yoda, là gia đình võ sĩ Samurai, bằng tất cả sự hùng mạnh về sự quản lý lãnh thổ của họ, nơi mà đã từng nổi tiếng phồn vinh với nghề trồng trái cây và nuôi tằm từ thế hệ này qua thế hệ khác. Nhưng đến 1868, thời đại của võ sĩ Samurai kết thúc, một thời kỳ bị đổ hộ mờ bắt đầu, họ đã mất tự do và không còn là chính họ nữa.

Sau đó một địa chủ Chokichi mạnh mẽ của vùng đã lên kế hoạch để làm một cái gì đó khác biệt ngoài việc ưu tiên cho công nghiệp, vì vậy ông bắt đầu cho trồng Nhân Sâm và sau đó, tự tay ông đã thu hoạch nó. Thêm vào đó ông cũng cho xuất khẩu nhân sâm Nhật Bản trong thời gian đó đến các thị trường Hồng Kông và Đài Loan. Ông cho trưng bày sản phẩm nhân sâm ở Tokyo Expo vào năm 1914, và ông đã vinh dự nhận được giải bạc từ gia đình hoàng gia Nhật Bản.

Yoda Kamesaburo the second took over its growing and processing before and after World War II. Moreover, Yoda Kikuo the third developed direct and original market in Hong Kong, Taiwan, and Singapore. Yoda Kamesaburo, thế hệ thứ hai tiếp quản công việc trồng và chế biến nhân sâm trong giai đoạn trước và sau thế chiến thứ 2. Và hơn thế nữa đến thế hệ thứ 3, Yoda Kikuo đã phát triển các nhân sâm trực tiếp đến các thị trường Hong Kong, Đài Loan, và Singapore. Yoda Yasuo the fourth nowadays is making every effort to spread ginsengs with instruction to new comers, discussion with local farmers, and others. Ngày nay, Ông Yoda Yasuo là thế hệ thứ 4, hiện đang nỗ lực để đưa nhân sâm cùng với những lời khuyên hữu ích đến với thị trường triển vọng mới, truyền tải đến nông dân địa phương và những người khác để hiểu hơn về lợi ích từ Nhân Sâm.

The History of TAISEISYA

Our company was established by Yoda Chokichi at the former Yoda village (the present Ueda city) of Nagano prefecture.

The Yoda family, who were samurai, by all managed their territory where fruit-culture and sericulture were prosperous from generation to generation. But in 1868, the time of the samurai ended, the new era compelled those who lost their own status to maintain themselves.

Then Chokichi who was a landowner of that region aggressively intended to set up something different from previous industries, began ginseng-culture, and later processed its harvest by himself. In addition, he also exported this produce popular in those days as a specialty of Japan to Hong Kong or Taiwan. Exhibiting them in the Tokyo Expo of 1914, he was finally granted the silver cup from the imperial family of Japan.

Yoda Kamesaburo the second took over its growing and processing before and after World War II. Moreover, Yoda Kikuo the third developed direct and original market in Hong Kong, Taiwan, and Singapore.

Yoda Yasuo the fourth nowadays is making every effort to spread ginsengs with instruction to new comers, discussion with local farmers, and others.