

3類型	農林水産物	通巻番号	2 - 20 - 003
地域資源名	にんにく	認定日	平成20年7月4日
地域	青森県十和田市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名:「ミネラル豊富で、食後の口臭が気にならないくらいに低下するニンニク(仮称)」及び関連加工品開発と製造・販売

会社名:十和田おいらせ農業協同組合

所在地:青森県十和田市西十三番町
4 - 28

連絡先:TEL:0176 - 22 - 8529

事業概要(新たな活用の視点)

- ・土壌づくりから始めるミネラル野菜栽培で生産されたミネラル豊富なニンニクと、食後に臭いが気にならなくなるまで低下させる低臭加工技術を融合させた、新しいコンセプトのニンニクを開発。
- ・加工を行っても、香り、旨み、健康成分であるアリシン等を減少させないため、ニンニク本来の食味等を十分に楽しめ、1時間程度でニンニク臭が気にならないレベルまで低減する。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

競争力

- ・これまでの低臭ニンニクは、ニンニクそのものの臭いが少ないもので、消費者にとって食味等の満足感に欠ける点があった。
- ・加工したニンニクの食味等は、生でも調理加工後でも普通のニンニクと変わりなく、低臭ニンニクと差別化がなされている。

市場性

- ・健康志向の高まりもあって、ニンニクの人気は高く、商品の優れた特性から、生鮮食品から加工食品まで幅広い市場の開拓を図る。

販路

- ・大手量販店等の既存の販路に加えて、外食産業も含めた新たな需要の掘り起こしを行いながら販売促進を行う。



【土壌診断の様子】



【加工後のにんにくパッケージ】

地域資源における関係事業者との連携

- ・ミネラル野菜栽培農家との連携により、産地全体で高水準でミネラルバランスが保たれたニンニクの生産を行い、青森県ふるさと食品研究センター、農作物加工指導センター等との連携で、より消臭効果の高い加工品の製造に取り組む。