



宮城学院女子大学

MIYAGI GAKUIN Women's University

「震災復興」そして「地域復興」のために、学生と一緒に考えました。



青森県産低臭にんにく使用

元気チャージにんにくふりかけ

＜学生達からのメッセージ＞

東北の素材を活かして、子供から大人までどんな場面でも手軽に使える「ふりかけ」を提案しました。女子大生にも気を使って「低臭にんにく」を使った元気のでる「ふりかけ」が出来上がりました！



古今東北の産地から

若い女性からも一定の
人気のあるにんにくを、
青森県産の低臭にんにく
を使用しふりかけにする
ことによって楽しんでいた
だけよう工夫しました。
低臭にんにくと、卵を
ブレンドし、力強くまろや
かな味に仕上がっています。
味付けにおいては
宮城学院女子大学ビジネ
ス学科の学生さんの意見
を参考に試行錯誤しなが
ら完成させました。

三幸産業 本社工場のみなさん

東北の素材や味を手軽に味わえる加工品で、なおかつ美味しく味わえる加工品に再現することを追及しております。東北の素材や味 × 加工品の発想で、他社にないコンセプトの製品をご用意して参ります。



〈こだわりの原料〉

国内にんにく生産量圧倒的日本一の青森県産のにんにくの乾燥品をそのまま使用し、元氣印のふりかけに仕上げました。女性の方や仕事前の方、通学前の方でもにんにくの匂いを気にせず召し上がって頂きたいと考え、低臭加工を施したスライスにんにくを使用しています。

〈こだわりの製法〉

にんにくそのままの良さを残しながら、匂いを気にせず食べられるよう、低臭加工した乾燥にんにくを使用しています。たまご風味の顆粒の甘みとコクが、にんにくの旨味とマッチするように配合を決めました。

〈製造者の想い〉

東北の皆様の日々の努力と復興にかける想いを、肌身をもって感じるが多々あります。そんな東北の『自慢すべき味覚や美味しいものをもっともっと全国にアピールすべく、東北の特徴的な食べ物や産品にスポットを当てて、手軽に味わえるように』という想いで、この度も処方や味作りの開発を進めて参りました。東北の食文化の情報発信の一翼を担うことができれば、より広く東北の良さを知らしめることにもなるのではないかと考えております。東北の美味しいもので、日本の食卓に笑顔と和をお届けしたいと考えています

〈青森はにんにく生産日本一！〉

りんご生産量日本で有名な青森県は、にんにく生産量も国内シェア約70%の日本一の生産県です。にんにくは、料理を美味しくしてくれるだけでなく、ちょっと元気をつけたい時にも食べたい食材です。その青森県産のにんにくを手軽に毎日少しづつでも召し上がって頂きたい、キッチンユース以外で手軽に食卓で使って頂きたい、という想いから本製品に仕上げました

〈おすすめの食べ方〉

あったかいご飯にふりかけてお召し上がりください。(炊き立てがベスト)

普段、作るたびに味が違う、味決めが難しい焼きめしの仕上げに、さらっと振りかけて、炒めるだけで、にんにくの旨味がしっかり聞いた、美味しい焼きめしに仕上がります。(味付はいつも通りした後)



〈商品名〉青森県産低臭にんにく使用 元氣チャージにんにくふりかけ

【分類】: 食品

【製造者名】: 株式会社 三幸産業 本社工場

【製造地】: 広島県広島市

【主な原材料】: いりごま(国内製造)、卵風味顆粒(乳糖、でん粉、砂糖、乾燥全卵、デキストリン、食塩)、味付けごま(いりごま、ぶどう糖、食塩、醤油、粉末醤油)、乾燥にんにく／調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア)、着色料(V. B₂、クチナシ、アナトー)、(一部に小麦・卵・乳成分・ごま・大豆を含む)

【内容量】: 40g

【保存方法】: 直射日光を避け、常温で保存してください。

【賞味期限】: 製造日より1年

【JANコード】: 4573381182321

【ITFコード】: 14573381182328