



COCON TOHOKU

青森県産にんにく使用

# しっとりほのあま黒にんにく



青森県産生にんにくを30日間熟成。  
フルーツのようなほのかな甘さに  
仕上げました。

古今東北の産地から

最高級品種青森県産 福地  
ホワイト六片種」のみを使用  
しています。  
生にんにくをじっくり約30  
日間熟成させることで、甘み  
と旨みを引き出しています。  
フルーツのようなほのかな甘  
さ「ほのあま感」が自慢で、に  
んにくの高い栄養価をおいし  
く手軽にとれます。  
刻んでサラダに混ぜたりド  
レッシングの風味付けもおす  
めです。

## 株式会社アステリアのみなさん

私どもアステリアはにんにく本来の力を最大限に引き出し、毎日の健康を支える食品を皆様に届けたいという想いで黒にんにくを製造しています。

原料選びから製法、熟成環境に至るまで一切妥協せず、時間と手間を惜しまず向き合ってきました。黒にんにくはただの商品でなく、消費者の暮らしに寄り添う存在であってほしいというその一心で、安心、安全、そして継続して食べられる品質を追求し続けています。



## 古今東北商品のこだわり



### へだわりの原料

黒にんにくは添加物などを用いず、にんにくを熟成するシンプルな食品です。品質を最も左右するのは、原料のにんにくです。日本一の生産量を誇る青森県南部地方で栽培された最高級品種「福地ホワイト六片種」のみを原料として使用しています。寒暖差のある気候と肥沃な土壌で育った福地ホワイト六片種は、粒が大きく糖度が高いのが特徴です。アステリアでは、一つ一つ熟成に適した原料のみを厳選。原料本来の甘みや旨味を最大限に引き出すため鮮度を保ったまま加工し、安定した黒にんにく作りになっています。



### へだわりの製法

原料の特性を最大限に活かすため、温度・湿度を厳密に管理した熟成工程で製造しています。熟成工程では温度や湿度を一定に保つだけでなく、職人が日々丁寧に状態を確認し、香りや硬さ、色合いの変化を見極めながら細かい調整を行っています。わずかな違いが仕上がりに影響するため、手間と時間を惜しまずじっくり熟成させています。

こうした積み重ねにより、ほどよい酸味とまろやかな甘みを持つ黒にんにくを実現しています。



### <アステリアの独自製法と原料へのこだわり>

原料となるにんにくは何よりも品質を重視し、たくさんの生産者から直接買い入れることで安定供給が可能な体制を構築しています。

熟成工程では温度、湿度、時間を細かく管理し、おいを抑えた食べやすさと、自然な甘みを実現しました。

その結果、継続購入につながる高いリピート率を誇り幅広い販路で高評価を頂いております。



### <震災時の苦労・復興にかける想い>

震災により農業環境や販路が大きな打撃を受けた現実を知り、全国で青森県産にんにくを使用した商品を販売することで、地域で生産されるにんにくの価値を高め、安定した雇用と継続的な取引を生み出すことが東北を盛り上げることにつながると考えました。黒にんにく事業を通じ、生産者、地域、取引先をつなぎ長く続く形で東北の復興を支える一助となることを願っています。

### <商品名>古今東北 青森県産にんにく使用 しっとりほのあま黒にんにく

【分類】: 農産

【製造者名】: 株式会社アステリア

【製造地】: 青森県十和田市

【主な原材料】: にんにく(青森県産)

【内容量】: 100g 【賞味期限】: 300日

【保存方法】: 冷暗所で保存してください。

【JANコード】: 4573381185827

【ITFコード】: 14573381185824

### <おすすめの食べ方>

そのまま食べるのがおすすめですが、刻んだ黒にんにくをヨーグルトに混ぜるなど、はちみつをかけて召し上がる方も多いようです。他にも料理の隠し味として加えるなどして調味料素材としても活躍します。また、ペースト状に加工しトーストに塗り、バターなどと一緒に召し上がることで日常に無理なく取り入れることが可能です。

