

# 十和田産黒ニンニク「十和田の黒」を売り込もう!

☎十和田産品販売戦略室 ☎6743

本市は、ニンニクの生産量日本一です。ニンニクを付加価値を高めた商品として売り込むため、黒ニンニクを活用した「十和田の黒」というプロジェクトを進めています。1月下旬に行われた「とわだ野菜ブランド化推進部会」で試食審査を行い、代表的な商品となる『十和田の黒プレミアム』に次の3商品を認定しました。



名称	トワダキクゾー	フルーティー黒にんにく	熟成黒にんにく
製造元	株小田商店	(有)みのる養豚	青森第一食糧(有)
特徴	ニンニク個体の力から甘みを引き出す	じっくり時間をかけて発酵熟成	甘味と酸味のバランスが絶妙
販売	弘前市の道の駅など	「ニンニククラブ」のホームページなど	市内の道の駅や県内物産館など

Q. 黒ニンニクって何?

A. ニンニクを1カ月程度、一定の湿度や温度のもとで管理しながら発酵熟成させたものです。ニンニク特有の臭みが低減します。

Q. どんな味がするの?

A. ほど良い酸味が出て、プルーンのような味わいです。皮をむいてそのまま食べられるほか、調理用食材としてもさまざまな方法で活用できます。

Q. なぜ黒ニンニクに注目するの?

A. 野菜など一次産品の生産額と、加工食品などの最終消費額は4倍の開きがあると言われています。そこで本市は、豊富にある一次産品の加工振興を図って、できるだけ地域内に付加価値を取り込もうとしています。黒ニンニクは、市内で生産される一次産品を加工した食品の代表例です。

## 十和田産の食材を使ったレシピをインターネットでも紹介しています!

本市で生産される豊富な農産物を使ったレシピをインターネット上で紹介しています。レシピサイトの「クックパッド」に「おいしい十和田」という名前で掲載しています。



レシピ おいしい十和田 検索



## 十和田産の食材を使ったレシピを募集!

▲市ホームページからもアクセスできます。

募集するレシピ ニンニク、長芋、ゴボウ、長ネギ、米粉、黒ニンニクのいずれかを使うもの  
 申し込み方法 レシピと料理の写真を添えて、メールでsanpin@city.towada.lg.jpあてに送信してください。  
 ※メール以外での申し込みはできません。採用されたレシピはインターネット上で紹介します。