

**品名 : 剥きニンニク (ヘタ無) 国産 AG-1046**

**原 材 料** にんにく 100%

**産 地** 日本国内 (岡山県、香川県等)

**性 状** にんにく鱗片下部の褐色部を切除して、薄皮を取り除いたにんにく鱗片です。

**特 徴** 瀬戸内の温暖な気候での栽培に適した「上海早生」という品種のにんにくです。岡山県内での契約栽培を中心に、国内の近隣産地(香川県など)の原料を調達しています。面倒な皮むきの手間やゴミの発生を省くことができます。

**製造スケジュール** 10月に植付けて、翌年5~6月頃に収穫します。収穫物は、翌年の収穫が始まるまで保管し、年間の生産計画に基づいて通年加工しています。  
(2021年度産原料の作柄が悪い為、新規注文をお受けできない場合があります)

**用 途** 各種惣菜、調味料(餃子、炒め物、タレ類、カレー、他)、及び、薬味など

**アレルゲン・GMO** 無し

**製造工程** 原料 → 脱皮 → 検品(選別) → トリミング → 洗浄・殺菌 → 金属探知機(Feφ1.2mm, SUSφ3.0mm) → 充填・計量 → 箱詰め → 冷蔵保管

**包装形態**  
 荷姿 10kg/ケース  
 内装 ポリ袋二重  
 外装 ダンボールケース

<内装>



<外装>



**保管条件** 密封状態で冷蔵保管してください。

**使用上のご注意** 開封後は速やかにご使用ください。

**消費期限** 生鮮野菜のため賞味期限を設けておりませんが、商品到着後、1週間を目途に消費してください。

# 岡山県産にんにく

瀬戸内の温暖な気候風土のもとで栽培されたにんにくです。

品種は、「上海早生」という暖地系品種です。

「上海早生種」は、世界中に流通している中国産にんにくの代表的な品種です。

10月、11月に植え付けて、翌年の5月、6月に収穫します。

収穫したにんにくを7月、8月に風乾させた後、加工用原料として一年間冷蔵保管します。



岡山県の南西部に位置する笠岡干拓地を中心として岡山県内で栽培しています。



< 10月 植え付け >



< 4月 収穫前 >

笠岡干拓内の圃場

