

品名：冷凍ガーリックペースト(国産) AG-1050**原材料**

にんにく 100%

産地

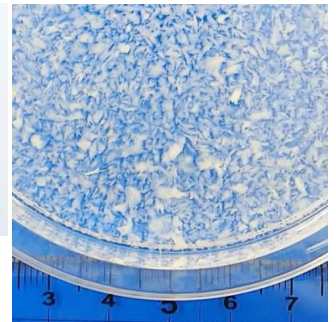
日本国内（岡山県、香川県等）

性状

ニンニク特有の風味を有し、黄白色の板状凍結品です。
解凍時は黄色～暗黄褐色のペースト状です。



〈解凍時〉



〈加水分散時の状態〉

特徴

皮を剥いたニンニクを微塵切り状に細かく刻み、冷凍しています。
細かく刻んだニンニクの粒感を有するガーリックペーストです。
岡山県内での契約栽培を中心に国内の産地から調達した原料を使用しています。
国産原料を国内で加工している為、安心してご使用頂けます。

用途

ギョーザ、肉まん、春巻き、カレー、パスタソース、麻婆豆腐、各種洋食・中華惣菜、ドレッシングなど具材感のある調味料

品質規格

| 項目 | 規格値 | 分析方法 |
|-------|--------------------------|---------|
| 一般生菌数 | 3.0×10^6 個/g 以下 | 標準寒天培地法 |
| 大腸菌 | 陰性 | ECテスト |

アレルギー・GMO

無し

製造工程

原料 → 脱皮 → 検品(選別) → 洗浄・殺菌 → 金属探知機(Fe ϕ 1.2mm, SUS ϕ 3.0mm)
→ 凍結 → 半解凍 → 微塵切り → マグネット → ストレーナー(ϕ 3.0mm)
→ 計量・充填 → 凍結 → 箱詰め → 冷凍保管(-18℃以下)

包装形態

荷姿 (5kg × 4袋) / ケース
内装 ポリ袋
外装 ダンボールケース



〈内装〉



〈外装〉

保管条件

冷凍(-18℃以下)にて保管してください。

使用上のご注意

加熱しておりませんので加熱してご使用ください。解凍後の再凍結はさけてください。

賞味期限

製造後 3年

製造スケジュール

10月に植付けて、翌年5～6月頃に収穫されたニンニクを長期保存することで、
7月頃から1年を通じて製造を継続しています。

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。



笠岡干拓内の圃場



< 10月 植え付け >

< 4月 収穫前 >

