



中津からあげにも使われている、 丹精こめてつくった三光のにんにく。



100%国産・無添加 にんにく完全主義

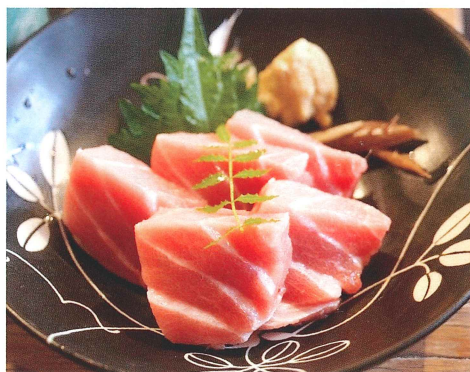
蓋をあけるとにんにくのフレッシュな香りが立ち上がります。すべてを手作りで仕上げ、新鮮なにんにくの風味、辛味、旨味を完全に引き出した一品です。

にんにくの収穫時期は5月下旬から6月上旬。中津市三光のゴールドファームのにんにくは出荷するとたちどころに完売する、常に品薄状態の人気商品です。

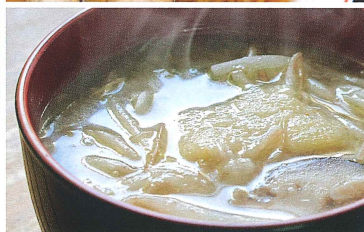
それでも「にんにくをおろすのは手間」「調理器具や手に付いてしまう匂いが気になる」などの声があり、何より匂いの本物の旨味をいつでも楽しんでいただきたいという、山崎さん(ゴールドファーム代表)の強い想いでできたのが「にんにく完全主義」です。「うちの旨いにんにくを年中手軽に楽しんでいただけるようにと、試行錯誤を繰り返しました。」と山崎さん。

使われているにんにくは、ゴールドファームで栽培され、収穫・加工まですべて山崎さんの手によって仕上げられています。にんにくの他は唐辛子とわずかな塩のみ。もちろんすべて国産です。

簡単で便利、そして安全・安心。さまざまな料理に旨味を添えるにんにく調味料です。ぜひ一度お試しください。



にんにく完全主義
1個(50g) 500円(税込)



農業組合法人 ゴールドファーム
〒871-0103 大分県中津市三光田口200番地
TEL0979-43-6266



山崎さんが手がけた
「にんにく完全主義」の
キャラクター



アップします。オリーブオイルにといてガーリックトーストにしたり、パスタなどとあえたりするとお料理のバリエーションが広がること間違いなし。ユニークなところでいえば、鯉のタタキやマグロの刺身もおすすめです。味噌汁などにほんの少し加えるだけで豊かな美味しさが楽しめます。醤油に入ると美味しいにんにく醤油が簡単にできますし、キュウリやナスなどをお好みで1~2日漬けると絶品の浅漬けに。アイデア次第でなんにでも使えます。

どこにでもあるようで、どこにもないゴールドファームの「にんにく完全主義」。秘密の調味料としてお料理の世界を広げてください。



大分県中津市のシンボル・八面山を望む豊かな自然に恵まれた米どころにあるゴールドファーム。黄金色に実った稲穂がその名の由来です。

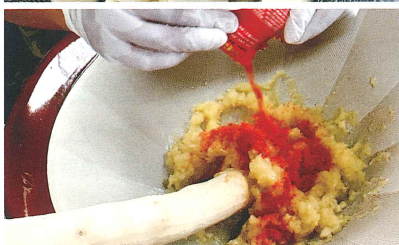
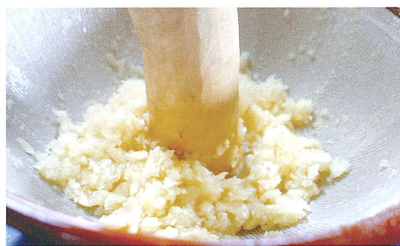
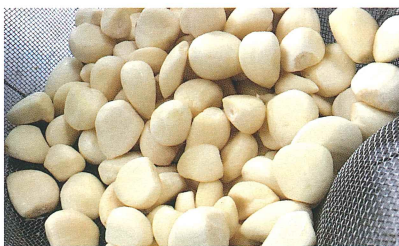
代表の山崎さんは福岡県出身で、酒屋で働く傍らイラストレーターをしていました。元々農業が好きで10年以上前に三光の地にやってきました。減農薬栽培と、すべて自分の目が行き届く範囲で育て、毎日目をかけてやるのがこだわりです。

そんなこだわりの男・山崎さんが手がける「にんにく完全主義」の特徴は、すりおろすではなく、手作業でにんにくを叩いて潰すところにあります。ミキサーを使ったり、卸し金や

すり鉢ですり下ろしたりといろいろな方法を試したそうですが、すりこぎで叩いて潰すという方法で理想の商品が仕上がったといいます。それも機械ではなく手作業じゃないとダメだとか。もっちりとした粘りがあり、食感はもちろん香りや旨味が変わるというから不思議です。滑らかになるまで手作業で潰すのは、とても時間と根気が必要です。「これが他ではマネのできない秘訣かもしれませんね」と微笑む山崎さん。

「にんにく完全主義」は、炒め物との相性は抜群です。ラーメンやチャーハン、餃子など中華料理もはずしません。ステーキや唐揚げなどの肉料理に使えば、美味しさがランク

丁寧な手仕事で仕上げました。 どんなお料理にも合う万能調味料。



農業組合法人 ゴールドファーム
〒871-0103 大分県中津市三光田口200番地
TEL0979-43-6266