

6次化商品

「黒にんにく」の販売再開



黒にんにくは、平成25年度に町が生産組合ペルサルテーに製品開発を委託し完成したもので昨年からの販売を開始しました。

昨年生産した黒にんにくは町内の直売所や各種イベントなどで販売し大変好評につき完売となりました。8月から、平成27年産のんにくを加工した黒にんにくの販売を開始しています。町内外の直売所などで購入できますので、ぜひ、お召し上がりください。

またほんのり甘くフルーティーでもっと健康に役立つ黒にんにくをもっと多くの方に知ってもらうため、忍者と黒にんにくをかけ合わせたキャラクター「黒にんにん」が完成しました。今後の生産組合ペルサルテーのPR活動などで活用されます。



小野町の
黒にんにくは
ココで買えます！



03 ふあせるたむら

田村市船引町東部台 3-25
☎ 0247-82-4800
FAX 0247-82-1100
営業時間 9:30 ~ 18:30
定休日 第1水曜日



02 おのげんき

飯豊字坂東内前 16-2
☎ 0247-72-5511
FAX 0247-72-5511
営業時間 9:00 ~ 18:00
定休日 なし



01 エプロン館

小野新町字荒町 36-1
☎ 0247-72-2001
FAX 0247-72-5251
営業時間 9:00 ~ 18:00
定休日 土・日・祝

黒にんにくチャーハン (4人分)



- ◎材料
- | | | | |
|-------|------|--------|--------|
| ・ご飯 | 800g | ・塩 | 小さじ2 |
| ・卵 | 4個 | ・こしょう | 少々 |
| ・たまねぎ | 1個 | ・しょうゆ | 大さじ1 |
| ・レタス | 1/3個 | ・油 | 大さじ1.5 |
| ・ピーマン | 2個 | ・黒にんにく | 適宜 |
| ・カニかま | 3本 | | |

- ◎作り方
- たまねぎ、ピーマンは粗みじん切り、カニかまも3等分に切りほぐして、割りほぐした卵に入れます。レタスは洗って水気をしっかり切っておく。
 - フライパンに油を熱し、たまねぎ、ピーマンを炒めます。卵も入れ、半熟の内にご飯も入れ炒めます。
 - 塩・こしょう・しょうゆ・黒ニンニクのみじんぎりを加え、最後にレタスを手でちぎりながら加える。

ミネラル野菜の黒にんにくソースこまち巻 (35~40枚)



- ◎材料
- | | | | |
|-------|-------|--------|-----|
| ・薄力粉 | 300g | ・チーズ | 50g |
| ・水 | 450cc | ・油 | 適宜 |
| ・卵 | 1個 | <ソース> | |
| ・きゅうり | 2本 | ・黒にんにく | 10g |
| ・にんじん | 1/2本 | ・味噌 | 40g |
| ・インゲン | 10本 | ・マヨネーズ | 50g |
| ・パプリカ | 1/2個 | ・一味唐辛子 | 適宜 |

- ◎作り方
- ボウルに薄力粉と卵、水を混ぜ合わせます。
 - ホットプレートに油をひき、①を薄く焼きます。
 - ソース材料をすべて混ぜ合わせソースを作ります。
 - スティック状にしたニンジンとインゲンは 茹でます。きゅうり、パプリカ、チーズはスティック状に切っておきます。
 - ②にソースを薄く塗ってスティック状に切った野菜やチーズを巻いて食べます。



健康なからだは健康な食べものから

黒にんにくを使った簡単料理
今年も小野町産「黒にんにく」ができました。そのまま食べても良いですが、黒にんにくを使った簡単スタミナ料理を紹介します。