

青森県産福地ホワイト六片 ガーリックエキス／エキスパウダー

国内最高級と言われる青森県産「福地ホワイト六片」を、産地仕入れ及び産地工場で大規模スクリーンプレス機で生搾汁。

精密ろ過膜で土壌菌まで取り除き、真空低温で加熱を最低限に抑えて濃縮エキス化することで、ニンニク本来の風味を再現します。

水溶性

粉末

濃厚な
風味

無添加
無着色

～にんにく産地青森県田子町にて原料仕入れから加工までの一貫体制～

皮付きニンニク投入

スクリーンプレス生搾汁

膜ろ過～濃縮エキス化

スプレードライパウダー化



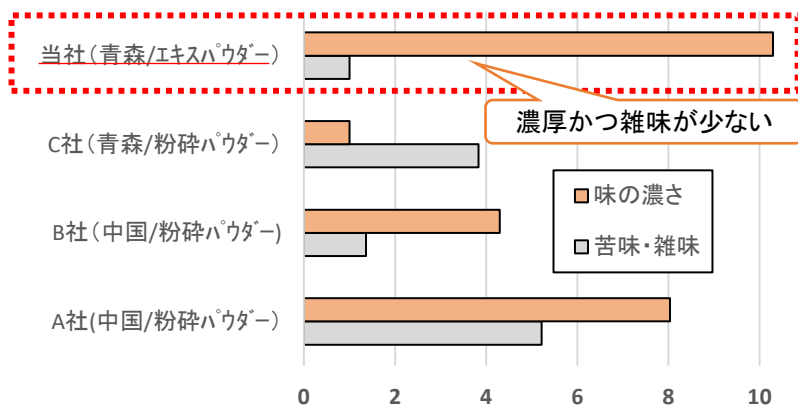
「皮むき」の必要がないため、低コスト製造を実現

短時間で生搾汁するため、ニンニク本来の豊かな風味が残る

ミクロの濾過膜で土壌菌まで排除後、真空低温で【濃縮エキス化】

大型スプレードライ機にてエキス原液を瞬時に【パウダー化】

<味覚センサーによるニンニクパウダー比較>



製品名	青森県産ガーリックエキス
内容量	20kg×1缶(液体)
保存場所	高温・多湿避け常温
賞味期限	製造日から2年
原料産地	青森県

1kgあたり
福地ホワイト
約50玉相当
※

製品名	青森県産ガーリックエキスパウダー
内容量	1kg×10袋(粉末)
保存場所	高温・多湿避け常温
賞味期限	製造日から2年
原料産地	青森県

1kgあたり
福地ホワイト
約80玉相当
※

※1玉あたり60g換算

～ニンニク事業60年以上、ニンニクのまち 青森県田子町より産地仕入れ・産地加工にてお届けします～

<製造者>



富士産業株式会社青森工場

<https://www.fuji-sangyo.co.jp>

〒039-0201

青森県三戸郡田子町大字田子字日ノ沢3-1

TEL: 0179-32-4441

担当: 菊地