【ご案内】プレスリリース配信なら『@Press』http://
www.atpress.ne.jp/

報道関係者各位
プレスリリース

2021年10月22日
真鍋島にんにく栽培研究会

にんにくの６次産業化を展開する、真鍋島にんにく栽培研究会が

真鍋島赤にんにくに特化したネットショップをオープン！

～真鍋島にんにく栽培研究会ホームページもリニューアル～

真鍋島にんにく栽培研究会（代表：関東治樹）は、全国での真鍋島赤にんにく伝統食品の販売を目指し、2021年10月22日（金）に、真鍋島にんにく栽培研究会ネットショップをオープンいたしました。合わせて、真鍋島にんにく栽培研究会のホームページもリニューアルいたしました。

「真鍋島にんにく栽培研究会ネットショップ」
kansyomaru.theshop.jp

■開設背景

高齢の零細農家が集まって、過疎化と耕作の放棄が進むこの島の農業の華やぎを願う事業として始めました。栽培から加工、そして販売へと、知らぬ間に 6 次産業化をしていました。事業としては足踏み状態が続いていますが、それでも 10 年前とは違います。土と対話を続けた 10 年の時間、にぎやかに期待をふくらませた共同の加工の時間、そして頭を抱えた販売の時間、あれらが無駄な時間で終わっていいはずないと確信して、今回「真鍋島にんにく栽培研究会ネットショップ」を立ち上げることにしました。

■今までの活動内容

真鍋島にんにく栽培研究会は、岡山県笠岡市真鍋島でにんにくの栽培と加工をしております。島の農業生産物ではなかったにんにくの栽培を試行的に始めたのは 10 年程前ですが、2014 年から加工を 、2017 年からは販売も始めました。

■ネットショップ概要

真鍋島赤にんにくを加工した伝統食品だけを販売するネットショップです。完全な手作りなので小口ットしかご用意ができません。理不尽な安売りはしないと決めた価格ですが、それに十分見合って余る価値のある商品だと自負しています。特にマニアの方にも満足していただけるものとして、種類は少ないですが、長い時間をかけて作り上げました。

１．　真鍋島赤にんにくのしょうゆ漬

穀物酢でアク抜きをした真鍋島赤にんにくを醤油に二年以上漬けています。
ご飯やお酒のトモとして、このまま召し上がってくださるのが一番だと思います。

２．　真鍋島赤にんにくのオリーブオイル漬

白ワインビネガーでアク抜きをした真鍋島赤にんにくを、シチリア島（イタリア）の在来品種から作ったエクストラバージンオリーブオイルに漬けました。
にんにくが上質なオリーブオイルに包み込まれて、かろやかで気品のある味がします。

３．　真鍋島赤にんにくオリーブオイルペースト

白ワインビネガーでアク抜きをした真鍋島赤にんにくに、シチリア島（イタリア）の在来品種から作ったエクストラバージンオリーブオイルと少量の塩を加えてペーストにしました。
何人もの人達に試食していただいて、「にんにくの味を殺さぬ」アク抜きの加減を決めました。

４．　真鍋島赤にんにく使用にんにく卵黄粉末

真鍋島赤にんにくと卵黄（鶏）だけで作った昔ながらの健康食品です。
健康食品としてのにんにく卵黄については、「長い歴史が証明する元気」と言うのが、一番実感に合っているような気がします。また、料理の調味料としても大変重宝されています。

■会社概要

商号	：	真鍋島にんにく栽培研究会
代表者	：	関東治樹
所在地	：	岡山県笠岡市真鍋島 4477
設立	：	2013 年
事業内容	：	真鍋島赤にんにくの栽培、加工、販売
URL	：	ninniku-manabe.com

【本サイトに関するお客様からのお問い合わせ先】

真鍋島にんにく栽培研究会

E-Mail：ninniku.manabe@gmail.com

問い合わせ URL： https://ninniku-manabe.com/contact/

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

真鍋島にんにく栽培研究会

担当：関東

Tel：0865-68-3855

E-Mail：ninniku.manabe@gmail.com