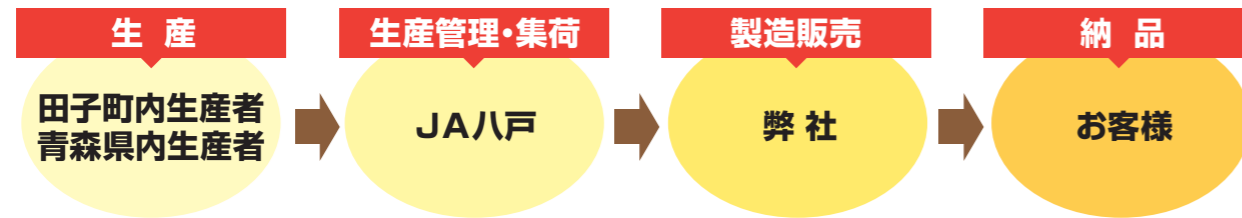


製品案内

業務用
にんにく

飲食店様
食品メーカー様
食材流通業者様 向け 企業案内

弊社製品の流通経路について



弊社製品は原料産地・仕入先が限定されているため、トレーサビリティや産地証明等の点で非常に分かりやすくなっております。弊社の工場や施設はもちろん、ご要望があれば、直接生産圃場や生産者をご紹介し視察いただくことも可能です。

業務用にんにく製品ができるまで



北は北海道から南は沖縄まで、日本全国のお客様へ産地より直送しています。お客様の業種も様々で、こだわりの飲食店様からチェーン展開する外食業者様をはじめ、青果卸売会社様、食品メーカー様、JA様、生協様、給食業者様、食材流通業者様など多岐にわたりお取引させていただいております。

にんにくをお探しではありませんか？
田子町産・青森県産にこだわった
本場のにんにくを
産地から直送いたします。



(財) 田子町にんにく国際交流協会

http://www.garliccenter.com
 <お問合せ窓口> 第2工場内 開発営業課 TEL:0179-32-3166 FAX:0179-32-3176
 e-mail:eigyoun@garliccenter.com

ごあいさつ



弊社は、1988年に田子町とギルロイ市(米国・カリフォルニア州)がにんにくを通じて姉妹都市提携したことをきっかけに、国際交流とにんにく産業のさらなる発展を主な事業目的として、1993年に設立されました。

国際交流事業については、ギルロイの他、韓国(瑞山市)とも活発な相互交流を継続しており、地元の中学生・高校生を中心に世界へ視野を広げております。

また、にんにく産業振興事業では、小さな売店とレストランから始まり、田子町産にんにく商品の開発と販売(小売・卸)を手掛けながら、2003年に第1工場、2008年には第2工場を操業、現在では生産地において生産～加工～販売まで一貫して行っております。

これからも「日本のにんにく首都 田子町」らしく、お客様の期待にそえる品質の製品・サービスを提供するとともに、さらに田子町とにんにくの魅力を広げるべく努力して参ります。



(財)田子町にんにく国際交流協会 会長 **松橋 良則**
(現・田子町長)

会社概要

2011年4月1日現在

名称	財団法人田子町にんにく国際交流協会
設立年月日	1993(平成5)年4月16日
基本財産	1,000万円(内 田子町900万円)
代表者	会長 松橋良則(会長含む理事7人、評議員10人、監事2人)
従業員	正社員17人、パート社員13人(合計30人)
取引銀行等	青森銀行田子支店、青森県信用組合田子支店

所在地



田子町ガーリックセンター(本部及び店舗運営業務)

〒039-0201 青森県三戸郡田子町田子字田子11
TEL:0179-32-3165 FAX:0179-32-3167



第一工場(2次・3次加工)

〒039-0313 青森県三戸郡田子町茂市字桜館28-5
TEL:0179-33-1236 FAX:0179-20-8006



第二工場(皮むき加工 兼 営業事務)

〒039-0201 青森県三戸郡田子町田子字天神堂平68-1
TEL:0179-32-3166 FAX:0179-32-3176

収益事業 ・店舗小売販売、通信小売販売、卸売販売(田子町ガーリックセンター)
・業務用にんにく加工品の製造販売(第1工場、第2工場)

公益事業 ・姉妹都市、友好都市との国際交流関連事業
・にんにく産業振興事業

製品案内

弊社は、生産団体(八戸農業協同組合)、商業団体(田子町商工会)、行政(田子町)と一体となり、地元産にんにくを産地において、生産～加工～販売と一貫して手掛けております。

産地偽装などの不安が付きまとう現在、弊社製品はにんにくのブランド産地としての誇りを持って生産され、生産地との絆を感じていただける安心安全な製品であると自負しております。また、ユーザー様の提供する商品・サービスの品質や信頼性向上へ寄与できるものと確信しております。

田子町産は「田子産」、田子町以外の県内産は「青森県産」と区別して取り扱っており、外国産は一切取り扱っておりません

主な業務用製品の紹介

品名	規格	ケース入り数	賞味期限
 ホールにんにく 出荷直前まで現地貯蔵し、新鮮なままお届けします。 味や風味を活かしたい飲食店様にお勧めです。	1kg	1kg×10	—
 むきにんにく 1kgパックで皮付き約1.3kg相当。面倒な皮むきがいらしません。 飲食店様を中心に愛用いただいております。	1kg (脱気パック)	1kg×10	30日(冷蔵)
	10kg (バラ)	10kg×1	10日(冷蔵)
 乾燥スライスにんにく 品質のばらつきが少なく日持ちするため、食品メーカー様に人気。 最近は食べるラー油向けに需要が多くなっています。	1kg	1kg×10	365日 (常温)
	10kg	10kg×1	
 にんにくパウダー 菓子メーカー様や健康食品メーカー様に多く利用いただいております。 練り込み加工にも最適です。	1kg	1kg×10	365日 (常温)
	10kg	10kg×1	
 冷凍すりおろしにんにく 解凍するだけで手間いらず。餃子メーカー様やタレ・ソースメーカー様に多くご愛用いただいております。	1kg	1kg×10	365日 (冷凍)
	2kg	2kg×5	
 冷凍みじん切りにんにく 解凍するだけで手間いらず。イタリア料理店や中華料理店様を中心にオリジナルオイルやソースの仕込み等にもお使いいただいております。	1kg	1kg×10	365日 (冷凍)
	2kg	2kg×5	

※弊社は、にんにく専門加工業者です。全てのライン・設備はにんにく専用で、臭いの問題から他社で敬遠されるような加工もご相談いただけます。上記以外の規格・製品づくりや、蒸し・フライ加工等何でもご相談ください。ご要望に応じて柔軟に対応させていただきます。