

にんにく製品



品番09101 品番09120 品番09123

ガーリックフレーク

にんにくスライスを乾燥させた商品です。
にんにくそのままの風味を味わえます。

使用法 薬膳鍋、スープ、水戻しして和え物
事例 など

規格	200g×25, 1kg×8, 10kg
保存方法	冷暗所

規格と荷姿に関しては
営業窓口までお問い合わせください

品番09124 品番09105 品番09110 品番09155

フライドガーリックフレーク

にんにくスライスをこめ油でフライしました。
サクッとした食感とにんにく本来の風味が味
わえる逸品です。

使用法 ステーキ、サラダ、焼き肉、パスタ、
事例 ピザなど各種メニューのトッピング

規格	200g×25, 500g×10, 1kg×8, 10kg×1
保存方法	冷暗所

品番09109

フライドガーリックミンス

ローストしたガーリックを香味油で風味付け
しました。カリカリとした食感と香味油の香
りが効いた商品です。

使用法 ラーメン、焼き肉のたれ、
事例 練り込み（餃子など）

規格	1kg×10
アレルゲン	小麦・大豆・豚肉
保存方法	冷暗所

在庫状況によりリードタイムを頂きます
営業窓口までお問い合わせください



品番09210 品番09215 品番09212

フライドガーリックあら挽き

フライドガーリックフレークの姉妹品でスライ
ス品を粗く潰しました。
サクサクした食感が特徴の商品です。

使用法 ラーメン、サラダ、焼き肉、パスタ、
事例 ピザなど各種メニューのトッピング

規格	200g×25, 500g×10, 1kg×10
保存方法	冷暗所



品番09235

にんにくファイアー

フライドガーリックのあら挽きに唐辛子、ク
ミン、山椒を合わせました。粉末醤油等配合し
辛さの中にも旨味のある逸品に仕上げました。

使用法 牛丼、カレー、ポテトフライ、唐揚げ、
事例 ふりかけなど各種メニューのトッピング

規格	200g×25
アレルゲン	小麦・ごま・大豆
保存方法	冷暗所



品番09239

にんにくボーノ

フライドガーリックあら挽きにハーブを 4 種
類配合しました（パセリ、バジル、タイム、
ペイリーブス）チーズの香りとにんにくの香
ばしさを味わって頂ける商品です。

使用法 グリルチキン、焼き魚、ガーリック
事例 ライス、ステーキなど各種メニュー
のトッピング

規格	200g×12
保存方法	冷暗所

Garlic products

にんにく製品



品番 09303

ガーリックパウダー (業務用)

乾燥したにんにくを、パウダー状に加工しました。

**使用法
事例** 練り込み、ソース類への添加

規格	1kg×10
保存方法	冷暗所

規格と荷姿に関しては
営業窓口までお問い合わせください



品番 09304

ローストガーリックパウダー (業務用)

ローストしたガーリックフレークをパウダー状に加工しました。

**使用法
事例** 練り込み、ソース類への添加

規格	1kg×10
保存方法	冷暗所

規格と荷姿に関しては
営業窓口までお問い合わせください