

東北夢の桜街道

～復興への祈りを捧げる 桜の札所・八十八カ所巡り～

アホンエンオイル

七十八番・県立城山公園

野菜サラダやカルパッチョの様な過熱しない料理に、パスタの盛り付け後の仕上げに、またはフランスパンなどに直接つけて召し上がれ。ワインのお共にどうぞ。



アホンエンオイルは、イタリア産エキストラヴァージンオリーブオイルに、青森県田子町産のにんにく(たっこにんにく)を低温抽出した、濃厚で贅沢な食用油です。野菜サラダ・カルパッチョ・パスタなどの加熱しない料理、又は出来上がった料理にお使い下さい。脳の若返りや健康に効果的と注目されている成分です。

販売価格 (H26.1.31 現在)	1,260円 (税込)
販売形態	店舗での販売、お土産・持ち帰り可、通販あり
販売時期	通年
店舗・事業者名	店舗：田子町ガーリックセンター (たっこまちがーりっくせんたー) 事業者：株式会社TAKKO商事 (かぶしきがいしゃたっこしょうじ)
所在地	店舗：青森県三戸郡田子町田子字 11 (〒039-0201) 事業者：青森県三戸郡田子町大字田子字田子 4-10 (〒039-0201)
札所から店舗までの距離	15 km (車で20分)
駐車場	あり
店舗営業時間・定休日	9:00~18:00 (4月~10月) 9:00~17:00 (11月~3月) 定休日：12月31日~1月2日 (その他、臨時休業あり)
電話番号	店舗：0179-32-3165 事業者：0179-32-4635
ホームページURL	店舗： http://www.garliccenter.com/ 事業者： http://www.takko-shoji.jp/

東北夢の桜街道

～復興への祈りを捧げる 桜の札所・八十八カ所巡り～

じこはっこうくる たっこくろ
自己発酵黒にんにく「田子の黒」

七十八番・県立城山公園

夏の体力作りは、毎日食べる黒にんにくで安心！！



『価値ある商品』は『価値ある原料』と『価値ある製法』から生まれる。『期待』は『驚き』にかわり、『納得』へ。確かな品質、揺るがない価値。自己発酵黒にんにく『田子の黒』は、にんにくのブランドである『たっこにんにく』のみを原料として、添加物等一切使用せず、およそ30日間かけ、にんにくの持つ自然発酵の力だけで丁寧に加熱・熟成させました。生のにんにくに比べると、健康増進に役立つ栄養成分の威力が飛躍的に高まることが判明しています。胃に優しく、特有の臭いもほとんどありません。フルーツ感覚で食べられる美味しい黒にんにくです。

販売価格 (H26.1.31 現在)	Mサイズ 500円 (税込)
販売形態	店舗での販売、お土産・持ち帰り可、通販あり
販売時期	通年
店舗・事業者名	店舗：田子町ガーリックセンター (たっこまちがーりっくせんたー) 事業者：株式会社TAKKO商事 (かぶしきがいしゃたっこしょうじ)
所在地	店舗：青森県三戸郡田子町田子字 11 (〒039-0201) 事業者：青森県三戸郡田子町大字田子字田子 4-10 (〒039-0201)
札所から店舗までの距離	15 km (車で20分)
駐車場	あり
店舗営業時間・定休日	9:00~18:00 (4月~10月) 9:00~17:00 (11月~3月) 定休日：12月31日~1月2日 (その他、臨時休業あり)
電話番号	店舗：0179-32-3165 事業者：0179-32-4635
ホームページURL	店舗： http://www.garliccenter.com/ 事業者： http://www.takko-shoji.jp/