

企業情報

企業名	有限会社 創造工房	工場等写真	
企業名(英字)	Sozo Kobo Co.,Ltd.		
代表者名	早川雅映		
住所	629-3241 京都府京丹後市網野町木津416-1		
住所(英字)	416-1 Kitsu, Amino-cho, Kyotango-city, Kyoto, 629-3241 Japan		
担当者名	早川玄気		
担当者名(ローマ字)	Genki Hayakawa	代表者顔写真	
email	g-hayakawa@ecotango.co.jp		
TEL	0772-66-3535		
FAX	0772-66-3056		
ホームページURL	http://fruit-garlic.com/anuga2015/		
認証等	J-GAP取り組み宣言中		
年間売上高	5500万		
従業員数	7人		

希望する取引	直接のみ
外国語メール対応	日本語 英語可
外国語ラベル作成	英語可 フランス語可
取引中の相手国輸入卸業者	無(直送)

企業紹介 (400字まで)	<p><食の世界に古の知恵×現代最先端技術で革新をもたらす> 本物の食材を届けたいという想いから始まった我々の取り組みは8年目を迎え、今や世界中のトップレストランで採用されるまでになりました。 3年目にはスペインで最も有名なシェフの1人マルティンベラサテギ氏がフルーツガーリックの名前を入れた一皿を、その後サンパウロやムガリツ等でも採用されています。2015年には世界レストランランキング1位を4度受賞したデンマークのnomaがフルーツガーリックをほぼ100%使った一皿を造って下さる等の実績を上げています。 にんにくの発酵で培った独自の技術を核に、食の世界に革新をもたらすことを理念に掲げ活動の幅を広げています。丹後の豊かな自然の恵みを活用し、京都・丹後から世界へ挑戦します。</p>
製造工程 (200字まで)	<p><土作りからお客様の身体に届くまでがフルーツガーリックの物語> 余分なものを一切加えず妥協を許さない食材だからこそ、土作りからこだわった畑で育てた自社及び契約栽培のにんにくのみを使用。独自の技術を組み込んだ特殊な環境の中で30日以上完熟発酵させています。ただこげるように黒くなっただけの黒のにんにくとは異なる深い完熟発酵の味わいがフルーツガーリックにはあります。</p>

商品規格

商品名	京丹後フルーツガーリック 業務用500g	商品サイズ	
商品名(英字)	Fruit Garlic for Restaurants 500g	縦(cm)	
内容量	500g/ケース	横(cm)	
1ケースあたり入数	12~15玉	高さ(cm)	
最低納品ケース数(最小ロット)	2000グラム(4ケース)	重量(g)	500g
販売時期	通年	ケースサイズ	
保存方法	常温保存	縦(cm)	15
開封後保存方法	冷暗所がベター	横(cm)	24
賞味期限	1年半	高さ(cm)	7.5
消費期限		重量(g)	100
JANコード	4560394105287	アレルギー	無
容器材質	プラスチック袋	サンプル無償提供可能量	フルーツガーリックセット 先着20軒
パッケージ材質		一番おいしい時期	通年
最小ロット価格	20000円/ロット(税抜)	供給可能量	100kg/月/取引先
	(4ケース)	在庫量	
遺伝子組み換え原料の有無	無	注文後国内出荷までの日数	2日
MSG(グルタミン酸ナトリウム)の有無	無	記載事項有効期限	2016・12・31
原産地証明 自社で取得	できる	成分分析	済
放射能検査	済	残留農薬検査	未

原材料と配合比率

成分分析

原材料	原産地	配合比率	成分	量	測定方法
にんにく	京都・丹後	100%	エネルギー量	123kcal/100g	計量
			脂肪	0.3g/100g	酸分解法
			飽和脂肪	0.05g/100g	ガスクロマトグラフ法
			炭水化物	24.8g/100g	差し引き計算
			糖類	18.8g/100g	差し引き計算
			たんぱく質	5.3g/100g	ケルダール分解法
			塩分	—	

商品写真

<商品(500g)>



KYOTO TANGO 12
FRUIT GARLIC



<サンプル>フルーツガーリックセット

玉 100g
ペースト 30ml
極味(エキス) 50ml
酢酢(お酢) 50ml



商品説明

<p>商品の特徴 (500字まで)</p>	<p>黒にんにくを超えた黒にんにく、それが京都丹後フルーツガーリック 黒にんにくの中でも最高ランクに位置するフルーツガーリックは「黒にんにくを超えた黒にんにく」として世界中のTOPシェフから絶賛頂いています。スペインではマルティン氏がフルーツガーリックの名を入れた一皿を、デンマークnomaのレネ氏は「Black Garlic Flower」の素材として数ある黒にんにくの中からフルーツガーリックを選んで下さいました。黒にんにくといえどもにんにくの特徴が残る黒にんにくに対し、フルーツガーリックはほとんどにんにくの面影を残していません。プルーンのような甘酸っぱさなのです。その高度な発酵によって造られる深い滋味と甘酸っぱくフルーティーな味わいは主役として使えば見た目とのギャップに驚きと感動を、脇役として使えば、ほんの僅かな量でも味にコクと深みをもたらす、料理全体を調和させます。肉・魚・野菜はもちろん、アイスクリームやチョコレートに至るまで、あらゆる食材と合わさることの出来るその名脇役ぶりにあなたも驚くことでしょう。フルーツガーリックはあなたのインスピレーションを沸かせる食材であると確信しています。</p>
<p>日本国内での一般的な調理法 (300字まで)</p>	<p>料理王国2014.3月号より 京丹後フルーツガーリックのアイスクリーム ル・マンジュ・トゥー 谷昇 シェフ</p> <p>材料 生クリーム・500g／牛乳・500g 京丹後フルーツガーリック(FG)のピューレ・100g グラニュー糖・150g／トリモリン・30g ショコラ・100g／バニラの房・1本 増粘剤・3g／京丹後フルーツガーリック・30g</p> <p>作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. グラニュー糖100gとバニラの種子を混ぜ合わせ、生クリーム、牛乳、トリモリンを鍋に入れて暖める。 2. 1.が沸いたら、FGのピューレとショコラを入れ、粗熱がとれたら、グラニュー糖50gと増粘剤を混ぜ合わせたものを少しずつ加えて濾す。 3. 2. が冷えたらアイスクリームクリーマーで混ぜる。少し固まって来たら、FGを入れる。
<p>海外での調理法・用途 (推定) (200字まで)</p>	<p>そのまま食べても、和洋中エスニック、様々な料理に入れても、素材の味と深みを引き出します。ソースの隠し味として、パテに欠片を織り交ぜて。チーズとの相性は抜群。トリュフチョコやアイスクリームにブレンドするなど意外な美味しさが発見出来ます。</p> <p>使い方のポイントは適量！量が多くなるとフルーツガーリックが表に出ますが、控えめに加えるとあらゆるお料理をぐっとまろやかで深みのある味にしてくれます。</p>
<p>その他特記事項 (200字まで)</p>	<p>FG(黒にんにく)自体はもちろん、FGのペーストや自社製造のお塩をほんの少量加えたフルーツガーリックのエキス、FGを更に発酵させてつくった黒にんにくのお酢の販売・発送も可能です。ご要望をお聞かせ下さい。</p>

