



青森

想いの先には笑顔がいっぱい  
津軽の「じよっぱり親父」が  
愛情こめて育てた  
黒にんにくは至極の逸品!

ケイエス青果



田舎館村「田んぼアート」2013

あげられ、糖度40度の甘味を持つ。  
元々糖度が30度以上ある自社農園  
産(エコファーマー認定)の白にん  
にくの甘みを、独自の熟成方法が  
より一層引き出している。軟らか  
いゼリーのような食感とドライフ  
ルーツのような甘みが特長で、そ  
のおいしさはまさに極上品。お客  
様からも「絶品」と好評だ。

「じよっぱり」とは、津軽弁で「意  
地っ張り」「頑固者」を意味する。  
にんにくの持つ自然の力と環境を  
重視し、「より健康的で、おいしい  
にんにくを皆様にお届けしたい」。  
それが同社のコンセプトであり、  
「お客様の笑顔・働く仲間の笑顔・  
受け継ぐ世代」のため、今後も頑固  
なまでのこだわりを持ち続けてい  
く。

ほかにも、生食用白にんにくや  
黒にんにく餃子「キヨちゃん餃子」  
をはじめ、おいしい生食完熟りん  
ごやジュースなどを取揃える。各  
地発送も承っているので、是非お  
試しください。



ケイエス青果(青森県南津軽郡  
田舎館村大根子松橋、葛西喜代作  
社長、0172-58-2521、  
<http://www.ks-seika.com>)は、「田  
んぼアート」で毎年世界各国から  
観光客が訪れる青森県田舎館村に  
位置し、八甲田山系より流れる清  
らかな恵みの水と、津軽平野の肥  
沃な大地で、日本一を誇り、んご  
とにんにくの栽培・生産・加工販  
売を行っている。「青森県産  
にんにくの『東の横綱』が田  
子町ならば、『西の横綱』が当  
地域である」との自負を持つ  
て栽培に取り組んでいる。

同社が取扱う商品の中でも、特  
に人気が高いのが「津軽じよっぱ  
り親父の黒にんにく」だ。秋に植え  
てひと冬土で眠らせたにんにくを  
初夏に収穫し、その後約1カ月間、  
温度と湿度を管理して熟成させる  
黒にんにくは、9カ月間という長  
い時間をかけ丹精こめてつくり

こだわりが詰まった黒にんにく

