


BENTOSS

『十勝清水黒ザンギ弁当』発売

JA十勝清水町とお弁当店BENTOSSのコラボレーション第二弾！
ブランド品「北海道十勝熟成黒にんにく」を使用したメニューを開発！

2018年2月19日全店発売



お弁当店「BENTOSS」、「定食屋Jinbei」を運営する株式会社アイチフーズ(本社:札幌市豊平区)は、十勝清水町農業協同組合(代表理事組合長 申田雅樹)が独自に開発した「北海道十勝熟成黒にんにく」を使用したお弁当を2018年2月19日(月)より発売致します。魅力あふれる十勝の食材を打ち出した、農業協同組合とのコラボレーション第二弾の商品になります。

▼十勝清水黒ザンギ弁当 (ベントスチェーン全28店舗の販売)



**貴重な道産素材『北海道十勝熟成黒にんにく』使用。
JA十勝清水町の全面バックアップで完成しました！
金賞受賞したベントスを作るザンギシリーズ第三弾。**

- JA十勝清水町の協力により誕生した、ザンギの味の決め手となる漬け込みダレには、北海道十勝産の貴重な熟成黒にんにくを使用。
- 黒にんにくはS-アシルシステインを多く含み、ポリフェノールも白にんにくと比べて数倍高く高い抗酸化作用を持つ。各種ミネラルも豊富。
- 果肉のフルーティーな甘みはまるやかさとコクを与え、深みのある味わいながらも特有の臭みも無く、マイルドで食べやすい味付けを実現。
- 黒く大ぶりのザンギは、見た目のインパクトだけでなく食べ応えも充分。サクッとした食感に、中から溢れるジューシーな肉汁が食欲そそるザンギに仕上げました。

北海道十勝
熟成
黒にんにく



『北海道十勝熟成黒にんにく』は、通常の白にんにくを高温多湿の環境に置くことで熟成を行い、生のにんにくと比べ機能性成分が多く、高い抗酸化作用があると言われています。手間と時間をかけてじっくりと熟成されており、プルーンのような味わいとフルーティーな甘さが特徴です。

**デリカテッセン・トレードショー主催者企画
「お弁当・お惣菜大賞2018惣菜部門」特別賞受賞！**

「十勝清水黒ザンギ」は、デリカテッセン・トレードショー主催者企画の「お弁当・お惣菜対象2018」惣菜部門において、特別賞を受賞致しました。



リリースに関するお問い合わせ先 (株)アイチフーズ
〒062-0931 北海道札幌市豊平区平岸1条2丁目4-7 (担当:矢野目)
TEL:011-816-6211/FAX:011-816-6210

「北海道十勝熟成黒にんにく」に関するお問い合わせ先
十勝清水町農業協同組合農産課
TEL 0156-62-2131 /FAX 0156-62-4714