

TMC 展示・商談用「商材シート」

「商品・サービス」



1/3

【商品の特性】

商品名	青森県産熟成黒にんにく元気くん	特長機能	有効成分を多数含んでおり、健康食品としての機能が期待できます
コンセプト	「食べて実感できる健康食品」		
いいところ「強み」	野菜でありながら元気を実感できる食品です。食後の臭いを軽減しています。		
他社との優位性	青森県で熟成加工を最初に始めたメーカーの熟成黒にんにくです。「低臭真空処理」と「完熟製法」の独自の製法で製造しています。		



【ターゲット・利用場面・お客様メリット】

ターゲットお客様は	40～80代
利用場面（利用シーン）	毎日の健康習慣として、1日1～2片皮をむいてお召し上がりください。
お客様の「メリット」	完熟製法により刺激が少なく甘みと酸味が特徴の食べ飽きない味です。真空処理で翌日の臭いが抑えられ、毎日続けられる健康習慣です。野菜ですの で食べ合わせや副作用の心配もありません。
地元での「評判」等	

TMC 展示・商談用「商材シート」

「会社概要」



2/3

【企業紹介】

会社名	(有)天間林流通加工		
従業員	18	人	
売上	331	百万円	
代表者名	町屋亜貴子		

代表者、社員からのメッセージ（思いなど）

一にんにくを美味しく健康のために活用したいー
青森県産にんにくを食べやすく加工し、食後の嫌な臭いを23%カットする「低臭真空処理」や、完熟製法で甘酸っぱく飽きの来ない「完熟製法」など、独自の取り組みで美味しい商品を心掛けております。

【所在地・連絡先】

所在地	〒 039-2832 青森県上北郡七戸町道ノ上52-5		
URL	https://www.tenmabayashi.co.jp/		
担当者名	(注)ホームページ上にアップする場合は記載しないで下さい。		
E-mail		同上	
TEL		同上	
FAX			

出展カテゴリ	食品	出展回数	1 回
出展商品名	熟成黒にんにく元気くん		



地域貢献活動や地域とのつながりについて

会社名に地名（旧天間林村）を入れ地域に根差し、美味しく健康に良いにんにくを産地から各地へお届けしています。



TMC 展示・商談用「商材シート」

「アピールポイント」



【アピールポイント】及び【生産・製造工程】

3/3

原料仕入→にんにく選別→海洋深層水噴霧（※1）→熟成加熱（※2）→熟成保管（常温）→低臭真空処理（※3）→袋詰め→計量→出荷

- ※1、三重県の海洋深層水を活用して熟成します。
- ※2、にんにくの水分と温度調整のみで約1か月熟成します。
- ※3、食べた後に嫌なにおいが戻らない低臭真空処理を施します。

熟成黒にんにく 製造工程

-有限会社天間流通加工-

1. にんにく仕入・検品
原料にんにくは、産地・品種・サイズ・品質を厳密にチェックし、選別を行います。
2. 熟成仕込み作業
選別したにんにくを、海洋深層水と合わせて、専用の容器に仕込みます。
3. 加熱熟成作業①
選別したにんにくを、海洋深層水と合わせて、専用の容器に仕込みます。
4. 加熱熟成作業②
選別したにんにくを、海洋深層水と合わせて、専用の容器に仕込みます。
5. 熟成完成・常温保管
熟成したにんにくを、常温で保管します。
6. 低臭真空処理
熟成したにんにくを、真空状態で処理します。
7. バック詰め・包装
処理したにんにくを、専用の容器に詰め、包装します。
8. ラベル貼り・発送
包装したにんにくを、ラベルを貼付し、発送します。



【品質管理情報】

商品検査	☒ 有 ☐ 無 ☐ その他 <具体的内容> 目視検査、試食検査、一般生菌数検査（不定期）
衛生管理	生産・製造工程の管理 製造責任者を置き、毎日の温度管理の記録、熟成の進み具合、作業工程を日々記録し保管しております。 従業員の管理 健康管理や、作業内容の共有・更新をしております。 施設設備の管理 機械や設備は専門の業者にメンテナンスとサポートを受けております。
危機管理	担当者 連絡先 （注）ホームページにアップする場合は記載しないで下さい。 同上

【公的認証・受賞歴】



【取引条件等】

