

洲本市で栽培したジャンボにんにくを使って焼肉のたれを製造販売



き っ か け



◆ 焼肉のたれは、淡路ジャンボにんにくの会の前身である池田ジャンボにんにくの会が開発。

◆ 池田ジャンボにんにくの会は平成20年に解散したが、焼肉のたれの復活を望む声が多くレシピが残っていたことから、平成22年に新しいメンバーで淡路ジャンボにんにくの会を結成し、活動を開始。



取 組 内 容



◆ 会員が栽培したジャンボにんにく、たまねぎ、とうがらしを使って焼肉のたれを製造し、直売所、ECサイト、都市部のセレクトショップ等で販売。

◆ 商品のポイントは、にんにく独特の香りや刺激が少ないジャンボにんにくを使用することによって、やさしい味わいに仕上がっていること、また、製造後1ヶ月間じっくりと熟成させることによって、美味しさをUPさせていることである。



◆ 令和3年のテレビ出演をきっかけに、認知度が上がった。原材料価格の上昇を受けて、やむなく商品価格を上げたが、売上本数は順調に伸びている。

◆ 時代によって好まれる味が変わるため、味の改良を行っている。

◆ 令和4年からInstagramでの発信を開始。

製造の様子。この大鍋で180本程度製造できる。

(画像提供：淡路ジャンボにんにくの会)

淡路ジャンボにんにくの会

◆所在地

兵庫県洲本市

◆お話を伺った方

代表 佐野道代

◆取組内容

・会員が栽培したジャンボにんにく、たまねぎ、とうがらしを使って焼肉のたれを製造販売



淡路ジャンボにんにくの会のみなさん。左から3番目が佐野代表。



今 後 の 展 望

◆ 地域の特産品として、焼肉のたれを末永く作り続けていきたい。

2025年3月5日調査



焼肉のたれは甘口、中辛口、さっぱり味、いちじく入りの4種類 (画像提供：淡路ジャンボにんにくの会)