



滋賀県高島市産 「湖国にんにく」新商品発表

PRESS RELEASE

2016年7月発行 1 ページ

『はちみつ黒にんにく』を発表。7月24日(日)発売 自社オンラインストア&GoccisoSamaキッチンと滋賀県内のお店で販売開始

GoccisoSama株式会社(代表取締役 藤井陽子)は「わが家のごちそうは、世界のごちそう」をテーマに、丁寧に食材を集め毎日食卓に並ぶ料理をイメージした商品を開発「滋賀県の素材のハーモニー」「贅沢ではなく旬のごちそうを届ける」「[あんしん]を素材に」しながら、丁寧な食を提供しています。

★”湖国にんにく”を使った「はちみつ黒にんにく」を発表。7/24(日)発売決定

”湖国にんにく”を使った「はちみつ黒にんにく」を発表。2016年7月24日(日)発売する。[湖国にんにく]で作った黒にんにくを蜂蜜に漬け込んだ「はちみつ黒にんにく」。自社オンラインストアと製造を行っている野洲市の[GoccisoSamaキッチン]での直売、滋賀県内の契約店舗にて販売を開始する。

★「はちみつ黒にんにく」の特徴

[湖国にんにく]を無添加で発酵・熟成させた黒にんにくを蜂蜜に漬け込みました。蜂蜜の甘みと風味で幅広い世代にも食べやすく仕上がりました。

★湖国にんにくと黒にんにくについて

1：[湖国にんにく]は、高島の自然と琵琶湖に流れる水によって栽培されているホワイト福地にんにくの事。栽培期間中無農薬の本にんにくは「お米農家のよこい」が栽培する。

2：農家との6次産業化の取り組みの一環として生まれた黒にんにく。

3：熟成発酵された黒にんにくは、「発酵するまち、高島」の名にふさわしい、味わい深い発酵食品。豊富な栄養素(アミノ酸、ポリフェノール)を多く含み、とっても身体にやさしい自然の健康的な食品です。



<http://goccisosama.com> 『はちみつ黒にんにく』 7/24発売



■はちみつ黒にんにく

■販売価格：540円(税込)

- ・開封後は冷蔵庫に保管して、なるべく早くお召し上がりください。
- ・瓶詰め後、はちみつの色が次第に黒くなります。また、黒にんにくの薄皮が沈殿することがありますが、品質は変わりありませんので安心してお召し上がりください。
- ・蜂蜜の性質上、結晶することがありますが、お湯等で温めますともとに戻ります。

■販売先

- ・自社オンラインストア：<http://storegocci.com>
- ・GoccisoSamaキッチン：滋賀県野洲市大篠原91番地(就労支援施設ルミエル内)

本リリースに関するお問合せ

GoccisoSama
わが家のごちそうは、世界のごちそう

GoccisoSama株式会社(藤井壮太郎)
TEL: 050-5539-0251 Email: info@goccisosama.com

TRY IT
BLACK
Garlic

