

九州ファームのこだわり

Kyushu Farm's commitment



食材の旨味を引き出し、心に残る味わいを提供する。
そのために、私たちはこだわり続けます。



私たちのパーパス

美味しい料理は、人生を豊かにします。



私たちのパーパス（存在意義）は、お客様が感じる美味しさです。
食材の旨味を引き出し、心に残る味わいをお届けすることが、
私たちの最大の使命です。

「食を通じて感じる幸福な瞬間」をこれからも提供し続けます。



『就労支援 なごみトライズ』（就労継続支援A型）

私たちは就労継続支援A型事業所を運営しています。
ここでは『働く中でいろいろなことに挑戦（トライ）し、自ら考え・学び・行動することで
たくさんの成功や失敗の経験を通して成長し・上昇（ライズ）していきます。
働くみんながそれぞれの幸せのカタチをみつけていく！』
そんな思いを大切にしながら、協働しています。

協働は私たちの原動力です。利用者の皆さん、スタッフ、地域の方々と協力し合い、支えあ
いながら、より良い職場環境や社会への貢献を目指しています。
共に歩むことで、より多くの可能性が広がり、新たな希望と夢が生まれます。



総合衛生管理HACCP認証を取得 2015年7月1日取得



食品安全の運営とHACCP・GMPを動かすためのJFSM認証と取得
2019年11月30日取得



IPA（独立行政法人情報処理推進機構）が運営する
「SECURITY ACTION」に賛同し、二つ星企業として宣言



本 社 : 熊本県菊池市亘53-1
営業所・工場 : 熊本県山鹿市鹿央町合里5982
TEL0968-36-4335 FAX0968-36-4336
HP : <https://kyusyu-farm.co.jp>

でも、ニンニク料理を食べたいが、
「強烈なにおい」が・・・



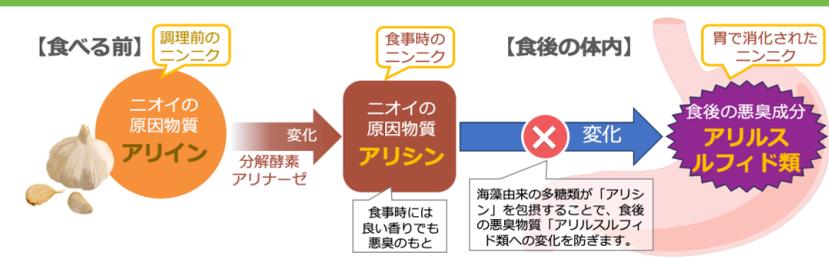
それを叶えるために・・・

ニンニクの旨みを保ちつつ、
海藻由来の多糖類がアリシンに反応し
ニオイを包み込むことにたどり着きました。

「ニンニクは食べたいけど・・・！」
と多くのお客様の悩みが！

その要望に、「においが消えるおろしにんにく BBQ (Breath Back Quickly)」という商品を開発しました。

ジャンボニンニクのように品種を変えることなく、最高の品種
である暖地系種を使用しながら3時間でにおいが消える**魔法の
ような商品**が誕生しました。



取得特許である「ニンニク臭の消臭剤および消臭法（特許第5126998号）を駆使した海藻由来成分使用



これでニオイを気にせず
ニンニク料理がたべられる！

食後 約3時間でニンニク臭が消える！



九州ファームが大切にしていること。

それは・・・

「この料理は美味しい！」

と多くのお客様に言っていただけのこと。

そのためには、ニンニクという強烈で特有の香りのスパイスをどのように活かすかということ。

そして、たどり着いた答えが「3つのこだわり」でした。

九州ファームの3つのこだわり

その1



限定品種
(暖地系種)

その2



高品質
(HACCP生産ライン)

その3



味覚への探究
(極上のブレンド)

—私たちの使命—

選ばれた素材を、こだわりの製法で、納品先や料理人に合わせた細かな製品を納めること

美味い!につながる

こだわり
その2

こだわりの製法 → 国内随一の徹底的な品質管理

徹底的に品質管理されたHACCP認証工場生産し、JFS-B規格の承認を受けています。また、自社検査室を設置し、製造された商品に対し各種検査を実施することで、商品の安全性や品質の安定性の確保に努めております。

【国産ライン】



提携先の農家による生産畑



皮剥き作業



洗浄作業



品質保持のための急速冷凍 (-40℃)



緑変



すりおろし作業



製品検査



充填作業



シュリンクから金属探知機へ



出荷

メーカー
卸業者
販売店
顧客先

こだわり
その1

選ばれた素材 → 暖地系品種 (嘉定種など)

ニンニクの品種の中から、「暖地系品種」で製造することで、本来のニンニクの旨みを最大限に引き出します。ニンニクの主要成分であるアリシンの量は、他品種より多く含まれており、さまざまな健康に対する効果があります。



嘉定種 (かていしゅ)
九州や四国といった温暖な気候の地域で栽培され、1球が8~10片に分かれており、1片のサイズが小さめ。にんにく臭や辛みが強く、にんにくの原種に近い本来の味。

福地ホワイト六片
東北、北海道地域などの寒地系で主に栽培され、1球が6片に分かれており、1片のサイズが大きい。臭いや辛みが抑えられたマイルドな味。

にんにくの主な栄養成分であるアリシンの健康効果

- ・疲労回復効果
- ・生活習慣病の予防効果
- ・血糖値の上昇を抑える効果
- ・血流を改善する効果
- ・感染症を予防する効果
- ・食欲増進効果

嘉定種

ニンニクは主に寒地系と暖地系の2種類あり、寒地系は青森県が主な産地であり、球は大きくて皮は白色でマイルドな味わいがします。一方、暖地系は九州や四国地方が産地であり、寒地系よりも小さく、球の皮は赤みがかっていて濃い味が特徴です。暖地系の味と香りは、ニンニクそのものといったもので、強い香りとしっかりとした辛みがあります。そのため、薬味としても最高です。

【中国産ライン】

中国工場での選別作業



自社国内工場での選別作業



仕込み作業



こだわり
その3

味覚への探究 → 最適なブレンドとあらゆる対応

ニンニクの製造過程において、特にこだわりを持っているのは、納品する先での料理に対して、「すりおろし」と「みじん切り」のブレンドの比率を慎重に行うことです。

これにより、その料理を食べた瞬間、料理の旨みがグッと引き立ちます。細やかな味わいを添えるために、私たちはこの「すりおろし」と「みじん切り」のブレンドを通じて、本来の料理の味を邪魔せずに、ニンニクの風味と旨みを最大限に引き出します。



◎ みじん切り

炒めもの、煮込み料理、カレーなどの味のベース、ドレッシング、サラダ、パスタ、トマトソース

◎ すりおろし

ガーリックバター、ガーリックトースト、肉の下味用、菜味、らーめん、韓国料理、キムチ

⑦ みじん切りにんにく(刻み)

おろしにんにくに比べ使用前は控えめな風味ですが噛んだ後に、にんにくの風味が広がるのが特徴です。カレーや中華などの炒め物や、油にニンニクの香りをうつしたい時など、**素材の味を活せるにんにく**です。

⑧ おろしにんにく

にんにくの風味が非常に強く、飲食店や製造メーカーではおろしにんにくを多く使用しています。タレやスープに入れるとにんにくの味が全体に広がり、**ガツンとしたにんにく感**が楽しめます。

◆ 市販用・業務用からOEM商品まで、オリジナルの商品を製造いたします

～にんにく・しょうが、有塩・無塩、100g～18kgの商品まで、ユーザーに合わせた商品を～

- ☑ 臭いが消える独自の機能性を入れたい
- ☑ 自社の商品に最適なニンニク商品を作りたい
- ☑ 販売前に小ロットでテスト販売したい
- ☑ ニンニクを使った加工商品を作りたい
- ☑ 唐揚げやラーメンなどに特化したブレンドに

