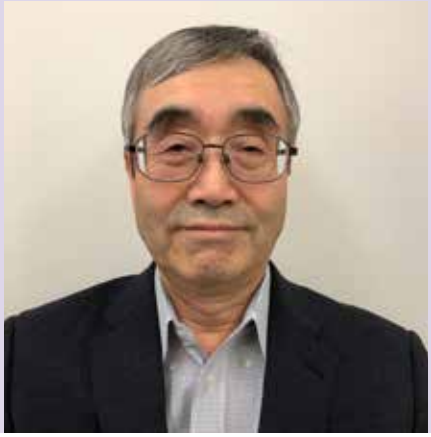
株式会社たから

青森県三戸郡田子町

にんにく一筋のこだわりで、田子産 にんにく・熟成黒にんにくを国内外に販売

にんにくを青果として販売する他、黒にんにく、生むきにんにく、すりおろし、チップ、パウダー等の加工販売に加えてインターネットによる販売も手掛けているにんにく専門会社。生産から加工、販売までのフードバリューチェーンに一貫して取組んでいる。取扱うにんにくは、自社生産と県内の農家からの買付分で年間500トンにのぼる。独自の製法により、黒にんにくの熟成期間を短縮し、生産効率の高い技術を有する。



●所在地	青森県三戸郡田子町大字茂市字佐内田15-3
●電話／FAX	0179-20-8550／0179-20-8551
●URL	https://takara229.com/ec/
●代表者	代表取締役社長　寳田　喜美男

●設立	2002年
●資本金	1,000万円
●従業員数	35人

東南アジアに特化した活動を実施し、現地代理店と契約

イスラム教徒の多い東南アジアに着目し、「ハラール認証」を2015年5月に取得。その後、毎年5か国ほどの頻度で東南アジアや中東各国で行われる食品フェスティバルに出展。2016年、ベトナムの現地法人と代理店契約を結び、2018年にはベトナムと台湾への輸出を開始。2019年には、国際協力機構（JICA）の中小企業・SDGsビジネス支援事業を活用し、フィリピンにおけるにんにく栽培、黒にんにく加工の可能性や市場調査を実施。フィリピンへの輸出手続きの準備も進める。

ハラール認証

同社は青森県の黒にんにくブランド化に貢献

同社は国内にんにく生産量の約7割を占め、かつ最大のにんにく加工品生産地である青森県（生産量：青森県/全国=10.1/14.7万トン、2016年農林水産省統計資料）に所在。「青森県黒にんにく協会」会員であるが、同協会が青森の黒にんにくのブランド化を目的に特許庁へ申請した「地域団体商標登録」は、2015年に登録。同社の2016年度の売上は協会総売上の1/3を占め、「にんにくの町田子町」として国内外へのアピールに貢献。

青森県黒にんにく協会

生にんにくより高付加価値の黒にんにくを短い熟成期間で製造

生にんにくを熟成させ製造する黒にんにくは、生の状態に比べてポリフェノールやアミノ酸が豊富であるとされ付加価値を高めている。黒にんにくに加工することで青果販売よりも2倍以上の収益性が見込め、また、一般的な黒にんにくの熟成期間と比較し、約半分の2週間に短縮する技術を持ち、生産効率が高い。加えて、加工過程の安全性を担保するHACCPを2019年に取得しており、高付加価値・高収益の商品となっている。

熟成黒にんにく