

春、にんにくも私たちも動き出す

寒さが緩み、春の気配が感じられるようになりました。
にんにくも冬の間にため込んだ養分を使って一気に成長
するための準備中。皆さま、いかがお過ごしでしょうか。
暖かくなると、農場部はにんにく畑の草抜き作業開始。
あっちもこっちも大忙し。
製造部は新商品開発中。事務所で試食会をしながら
おいしい商品づくりに力かんでいます。お楽しみに。



▲試食中の白川と
製造部・松浦

販売部は、もうすぐ始
まる白にんにく予約の準
備中。予約開始は3月
下旬～4月上旬を予定して
います。DMやメルマガ、イス
タグラム等でご案内させ
ていきます。

白川農場のSNSで

は、にんにく畑の木養子や新商品について、お得な情報、
日々のできごと等を発信中。お時間ありましたらぜひのぞいて
みてくださいね。

三寒四温と言われるように
寒い日と暖かい日を繰り返して春に
向かっています。くれぐれも体調周
りを崩されないよう、お気をつけく
ださいませ。

白川農場のInstagram
ぜひチェックしてね！



ちょっとだけ訳あり
「きざみにんにくオリーブオイル」
数量限定！販売中



オリーブオイルの価格高騰により一時販売を中止

していましたが、たくさんのお客様から「また食べたい」とうれいなお声をいただいています。
数量限定で製造していたところ、にんにくが変色する「緑変」という現象が発生。
対応に悩んでいましたが、特別価格でご提供させていただきます。
品質や安全性には一切問題ありません。フードロスにもつながります。ぜひ、ご協力いた
だける方は下記QRコードからご注文をお願いいたします。

3個セット 2980円(税込) など、送料無料 (通常は1個1512円(税込))

ご注文は
コチラ↓



※「緑変」とはにんにくを切ったり、すりおろけるときにアリシンという成分が酸素
と反応し、最終的に硫化黄化合物が空気中の酸素や金属イオンと結
びつくことで起こる現象です。



調味料は塩やコンソメ、しょうゆ
などでシンプルに。
きざみにんにくこめ油で作っても
おいしいよ。

春の 菜の花にんにくスープ

「きざみにんにくオリーブオイル」を大さじ2杯、鍋に入れて具材
を炒める。水と同量調味料を入れてコトコト煮込めたら完成。
具材は芽キャベツやカブ、しめじ、ベーコンなどお好みで。

にんにく
農家の
元気だより
令和7年3月号



作成：吉本

