

家庭用「黒にんにくメーカー」がよりコンパクトに！ 「黒にんにくメーカーミニ」新登場！

エムケー精工株式会社（本社：長野県千曲市、代表取締役：丸山将一）は、黒にんにくが家庭で手軽に作れる「黒にんにくメーカーミニ」を 6 月 12 日より発売します。



近年の高齢化社会で人気を集めている健康食品のひとつに「黒にんにく」があります。当社では、昨年 9 月に国内初（※）となる家庭用「黒にんにくメーカー」を発売し、にんにく農家の方を中心に大変ご好評いただきました。

そこでこの度、にんにくを栽培していない方にも黒にんにくを手軽に作っていただけるよう、基本性能はそのままに、リーズナブルなコンパクトモデルとして「黒にんにくメーカーミニ」を開発しました。

（※）当社調べ

【製品特長】

1. マイコン制御でじっくり熟成、にんにくパワー大幅アップ

黒にんにく作りに適した時間と温度をマイコンで制御し、じっくり熟成させることで、にんにく特有の成分である S-アシルシス테인やアミノ酸の一種であるガンマ-アミノ酪酸（GABA）、老化防止に期待できるポリフェノールなどが増加し、にんにくパワーが大幅にアップします。

2. ダブルヒーターと専用トレイの組合せだから作れる、高品質の黒にんにく

フタ裏と本体側面のダブルヒーターと、にんにくを並べてセットできる専用トレイ付きです。ダブルヒーターで庫内を上と横から効率よく温めて庫内全体に熱が均一に行き渡り、さらに、専用トレイを使うことでにんにく同士がぶつからず、ムラがなく高品質な黒にんにくができあがります。Mサイズのにんにくを一度に最大 6 玉までセットでき、1 玉のみといった少ない数量でも水量の加減で美味しく出来上がります。

3. 12 日間で手軽に黒にんにくが完成

にんにくを並べた専用トレイを本体にセットして開始キーを押せば、12 日後にはしっとりとしてほどよい弾力のおいしい黒にんにくができあがります。

4. 専用機だから安心

製品の心臓部である基板に防水コーティングを施し、腐食に強く、安心して長くご使用いただけます。



以上

【本件に関するお問い合わせ】

エムケー精工株式会社 コミュニケーションデザイングループ 担当：赤沼

電話番号：026-272-8301 E-mail：natsuho.akanuma@mkseiko.co.jp

URL：<https://www.mkseiko.co.jp/>

【参考資料】

■製品情報

商品名	黒にんにくメーカーミニ
品番	BG-03T
色相	ブラウン
サイズ	巾 250×奥 250×高 245mm
質量	約 2.0kg
容器容量	3L
希望小売価格	18,500 円(税込)
発売日	2019 年 6 月 12 日
操作部	できあがり時間を表示 
付属品	取扱説明書(保証書付き) 専用トレイ

■作り方



専用トレイにのせる
(M サイズ約 1~6 玉)



本体にセット



トレイ中央に水を注ぐ
(重さによって水量が変わります)



12 日待てば完成

■黒にんにくとは

一般の白いにんにくを一定の温度と湿度のもとで加熱し熟成させた食品です。にんにくに含まれている糖分とアミノ酸が加熱されると、メイラード反応によって褐色に変化します。

「黒にんにくメーカーミニ」でじっくりと熟成させた黒にんにくは、

S-アリルシステインやガンマ-アミノ酪酸(GABA)が約 2 倍、ポリフェノールは約 24 倍に増加します。ドライフルーツのような食感に加え、にんにく特有の臭みが減り、「元気グルメ」として幅広い年代から支持されています。



■商品紹介ページ URL

<https://www.mkseiko.co.jp/seikatu/products/bg/bg-03t.php>