

自分だけの“オリジナル黒にんにく”を 「黒にんにくメーカー こだわり」新発売！

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、自分好みの黒にんにくが手軽に作れる「黒にんにくメーカー こだわり」を6月21日より全国のJA、農機具店にて発売します。



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。にんにく特有の臭みがなく、ドライフルーツのような食感と甘みで元気グルメとして幅広い年代から支持されています。当社では、2018年に家庭用の「黒にんにくメーカー」、2019年には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」を発売し、にんにく農家の方を中心に大変ご好評をいただきました。

そして今回、お好みの黒にんにくを作りたいといった方にもご満足いただけるよう、食材に適したモードや、日数・温度を設定できる黒にんにくメーカーを開発しました。

【製品特長】

1. 選べる3つの食材と追熟モード

にんにく(玉)、にんにく(バラ)、らっきょうの3つの食材が熟成可能に。さらに、追加で加熱できる追熟モードも搭載しました。

2. 好みに合わせて加工日数と温度が設定できる

好みや食材の状態に合わせて加工日数と温度が設定可能。簡単操作でこだわりの黒にんにくが出来上がります。加工日数は1日単位から、加工温度は「標準」「高め」「低め」の3段階から選ぶことができ、自分好みの食感に仕上がります。スタート後は自動で終了するため、手軽にご使用いただけます。

3. 専用機だから安心、お手入れも簡単

製品の心臓部である基板には防湿コーティングを施し、黒にんにく製造中に発生する硫黄系ガスに対する耐久性を高めています。また、本機では釜だけでなく専用トレイにもフッ素樹脂加工を採用。汚れが付きにくくお手入れも簡単で、衛生的に長くご使用いただけます。



本体の操作パネル



丸洗い可能な専用トレイ

以上

【本件に関するお問い合わせ】

エムケー精工株式会社

ライフ&サポート事業本部 TEL:026-272-4112

メールでのお問い合わせはこちらの[お問い合わせフォーム](#)からご連絡ください。

【参考資料】

■製品情報

商品名	黒にんにくメーカー こだわり
品番	BGP-05K
色相	ブラック
サイズ	巾 280×奥 290×高 280mm
質量	約 2.8kg
釜容量	5L
希望小売価格	31,000 円(税込)
発売日	2021 年 6 月 21 日
モード	にんにく(玉):P1 / にんにく(バラ):P2 / らっきょう:P3 / 追熟:P4
加工日数	にんにく(玉・バラ):1 日単位で設定可能(7 日~12 日の間) らっきょう:1 日単位で設定可能(5 日~9 日の間) 追熟:1 日単位で設定可能(1 日~4 日の間)
加工温度	「標準」「高め」「低め」の 3 段階から選択可能
操作部	
付属品	取扱説明書(保証書付き) / 専用トレイ

■にんにく(玉)の作り方



専用トレイに
生にんにくをのせる
(Mサイズ 最大18玉)



釜を本体にセット



トレイ中央に水を注ぐ
(にんにくの数によって
水量を調節します)



モードで「P1」を選択
にんにく(玉)=P1



日数と温度を決めて
開始キーを押す



設定した日数が
経ったら出来上がり

■黒にんにくとは

生のにんにくを熟成させた自然食品です。にんにくに含まれている糖分とアミノ酸などが加熱されると、メイラード反応によって褐色に変化。「黒にんにくメーカー」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(当社調べ)。



■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

フタ面と本体側面のダブルヒーターで庫内を効率よく温めることで、にんにくが均一に熟成されます。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、高品質な黒にんにくが出来上がります。



■商品紹介ページ URL

<https://www.mkseiko.co.jp/ls/products/bg/bgp-05k.php>