

2025 年 12 月 10 日
株式会社千野米穀店
協力：JA 十勝清水町



【にんにく × 北海道発・GI ブランド牛】“中毒系” ごはんのおとも新登場！

「十勝清水にんにく」 × 「十勝若牛」の旨味が凝縮

究極ごはんの友 『にんにくにくにく』

～ GI 認証ブランド牛を贅沢に使用した、ご飯が止まらなくなる瓶詰めごはんの友～

北海道・上川郡清水町（十勝管内清水町）特産「十勝清水にんにく」と、GI 認証を受けた地域ブランド牛「十勝若牛」を贅沢に使用した、ごはんのおとも『にんにくにくにく』が新発売されます。

商品開発は、北海道札幌市の老舗米店・千野米穀店が担当。JA 十勝清水町と北海大和の協力を得て、“ごはんが止まらなくなる” 瓶詰めおともが誕生しました。

お米のプロが開発した究極のごはんのお友

お米離れが心配される昨今、お米のプロがごはんをたくさん食べてほしいと開発した商品。「にんにくの香りと牛肉の旨味が凝縮された、“これまでにない” ごはんのおともを作りたい」と千野米穀店 代表 徳永善也氏が発案。JA 十勝清水町と食品製造メーカーの北海大和（小樽市）に協力を依頼した。そんな思いからスタートした本商品は、従来にないパンチ力と旨味の深さが魅力の商品として完成した。

GI 認証を背景に広がる地域素材の可能性

「十勝若牛」は、十勝清水町で飼育されるブランド牛で、2025 年に国の地理的表示（GI）保護制度に登録された。「十勝若牛」の肉質は、きめ細かく水分に富み、ジューシーで柔らかい肉質でありながら赤身肉の持つ適度な歯ごたえと、牛肉特有のくせ臭が少なく、低脂肪で豊かな香りと旨味が特徴の牛肉。

「十勝清水にんにく」は、最先端のバイオテクノロジーと生産管理技術によって開発した、北海道を代表する高品質なにんにくとして全国に出荷されている。

商品特徴・・・すごい！「にんにくにくにく」

①素材がすごい！

主な原材料は「十勝清水にんにく」と「十勝若牛」（GI 認証）。
JA 十勝清水町の協力により商品化。

②味がすごい！

パンチのあるにんにくの香りと、若牛のやわらかな旨味が絶妙に調和。

③使い方がすごい！

ごはんのお供だけでなく、冷奴・ラーメン・チャーハン・パスタ・ピザにも！
焼肉に添えても美味しい。冬のスタミナ補給にもぴったりの万能調味料。

発売情報

商品は北海道内の千野米穀店店舗（東区本店、大丸札幌店、円山精米所）をはじめ、十勝管内でも順次販売を開始。取り扱い店舗での展開は今後拡大予定。地元イベントや百貨店での催事販売も検討されている。

千野米穀店代表の徳永善也氏（62）は「にんにくの風味と牛肉の旨味が調和した、にんにく好きにはたまらないパンチの効いたごはんのおともが出来ました。年末年始の帰省の手土産や自分へのプチ贅沢にもぜひご利用いただければ幸いです。」と語る。

商品概要

- ・ 商 品 名：にんにくにくにく
- ・ 販売開始日：2025 年 12 月 16 日から順次販売
- ・ 価 格：税込 1,080 円※参考小売価格
- ・ 内容総量：110g
- ・ 賞味期限：1 年
- ・ 販 売 店：千野米穀店（東区本店、大丸札幌店、円山精米所）
十勝清水町農業協同組合アンテナショップ（サツドラ十勝清水店内）、
催事・EC 等で順次展開予定

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社 千野米穀店（ちのべいこくてん）

担 当：徳永善也（代表取締役）

T E L：011-733-8158 / 携帯：080-5586-8158

Email：chino@chino-grain.co.jp

Web：https://chino-grain.co.jp

※画像素材・試食サンプル・インタビュー対応可



商品全体像



商品に GI 認証マークを表示

品名: にんにくにくにく

名称: 牛肉にんにくオイル煮 原材料名: にんにく(北海道十勝清水産)、牛肉、こめ油、しょうゆ(本醸造)、香辛料、(一部に小麦・牛肉・大豆を含む) 固形量: 70g
内容総量: 110g 賞味期限: フタに記載 保存方法: 直射日光、高温多湿を避け保存してください。販売者: 株式会社 千野米穀店 札幌市東区北32条東7丁目3番24号

製造者: 株式会社北海大和 北海道小樽市銭函4丁目190番6

主な原材料は、JA 十勝清水町の特産を使用



炊き立てごはんでは疲労回復、スタミナ増強!



ピザにのせて一緒に焼くと香ばしさアップ!!



ラーメンに入れると旨みとコクがマシマシに!



カレーに混ぜると香りと旨みで味が激変!