

今回は「株式会社みらいファームやまと」さんのニンニクの収穫作業にお邪魔しました！
大和町の吉田川流域の冷涼な中山間地で育つニンニクは、甘く大きくなるのが特徴。品質を高めるため有機肥料などを活用した土づくりを行い、厳寒期にあえて雪の下で冬越しさせることで糖度を上げる工夫をしています。

「了美ホワイト」と名付けられた真っ白なニンニク。掘り上げてみると、どれも大きく、身の引き締まった綺麗なニンニクばかり！竹串がスーッと通るまでチンし、フライパンでちょっと焼き目をつけて食べるのがおススメとのこと♪独特の香りに食欲がわいてきます！疲労回復など栄養面での効果も嬉しい！

了美ワイン&ダイナ（株）みらいファームやまと運営のショップ内や元気くん市場仙台南店で購入できますよ！黒ニンニクやガーリックオイルなどの加工品も充実♪併設のレストランでは自社ニンニクを使用したメニューも提供されていますので、ぜひご賞味ください♪

■了美ワイン&ダイナ 住所：大和町吉田字旦ノ原 36-15 TEL：022-725-2106
HP：<https://ryomi-winevalley.com/>

