

にんにくオリーブオイル「我力」のレシピ
考案

にんにくは、冷え症改善や血圧低下などに効果があるアリシンという成分が含まれています。アリシンは100度以下の油脂で熱するとアホエングリセラートという成分に変化し、これは、コレステロール低下などにも効果があるといわれています。相模原市にある、合同会社わざありでは、相模原市内で作つたにんにくを使い、アホエングリセラートを含んだにんにくオリーブオイル「我力」(がりき)の製造、販売を行っています。

昨年度は、この『我力』の効果を活かせるレシピ考案を試みました。合同会社わざありのホームページや商品販売時に紹介されています。今年度は、この『我力』を使った新たな商品の開発を依頼され、卒業研究のテーマとして取り組むことになりました。相模原市の大貫農園や滝山農園の野菜を使って開発を進めることになり、7月には農園で収穫体験をしました。

にんにくの香り豊かな『我力』が、どの食材と相性がよいか、ドレッシングの材料として新しい食材を見出すこと、それらの組み合わせ、配合割合など、一つ一つを丁寧に試行錯誤をする作業が続きました。その結果、10月には、9種以上のドレッシングやタレの試食をしていただきることができます。更にプラスチックアップをしていきます。



プロジェクト概要

●テーマ

にんにくオリーブオイル「我力」を使った新商品の開発

●パートナー

合同会社 わざあり

●担当教員

小口 悅子 教授

●実施期間

2017年4月～2018年3月



メニューはわざありHPに掲載中

考案したメニューは、わざありのホームページに掲載されています。にんにくオリーブオイルを朝食などでも手軽に利用できるメニューも、今後提案していきます。



新商品の開発

にんにくオリーブオイルを使った