



にんにくたっぷりエビと トマトのチーズアヒージョ 国産牛ホルモン鍋

石と肴 地雷也

カマンベールチーズと大ぶりのエビ、そしてニンニクをゴロゴロと入れた贅沢な一品。オリジナルのアヒージョのソースが絶品。バケットと一緒に召し上がりください。

丁寧に下処理した牛ホルモンとニンニクを合わせた鍋です。たっぷりの野菜と味噌のテイストをお楽しみください。

青森県青森市本町2-5-14 2F 17:00～翌1:00 (L.O.24:00) 017-777-6866



青森県産ニンニクの丸ごと揚げ

鮭と地酒 地雷也

青森県産ニンニクを1個丸ごと素揚げした1品です。臭みがなく、まるでじゃが芋のようなほくほくとした味わい。味噌とバターでお召し上がりください。

青森市本町1-3-12 1F 17:00～翌1:00 (L.O.24:00) 017-718-3539



ニンニクと白子のアヒージョ

活魚とわら焼き 地雷也

今が旬の白子を優しく加熱した一品です。ニンニクの風味とオリーブオイルのソースがとても合います!

青森市本町1-5-5 1F 17:00～翌1:00 (L.O.24:00) 017-718-1871



国産ニンニクの天ぷら

極 じらいや

大粒のニンニクを選び天ぷらにしました。臭みがなく、塩でも天つゆでも美味しい。ワインや日本酒に合うのでみんなが大好きな一品。

青森県青森市本町2-5-14 1F 17:00～翌1:00 (L.O.24:00) 017-762-0188



青森県産 にんにく牛タン 青森県産 にんにく焼き

炭火焼肉酒房 牛寿

牛寿人気の牛タンの上になっぴりとにんにくを載せました。スタミナ満点の一品。

外はカリカリ、中はホクホクの食感がたまらない一品。

青森市本町5-4-15 17:00～翌1:00頃 017-723-7529



生ハムのペペロンチーノ

肴ダイニング 心

県産のにんにくは香りがあるので、ペペロンチーノにすることで香りが引き立ちます!そして、生ハムと一緒になので食欲そそります!! 生ハムの塩気と口に広がるにんにくの香りがバツグンに美味しいです!ワインと合わせても美味しいですよ!

青森市本町5-7-21 本町VILLA1F 17:00～24:00(フードL.O.23:30) 017-723-2111



和牛ステーキのセ ガーリックライス

鮭×鉄板焼き 柊

青森県産のにんにくをしっかり効かせたガーリックライスの上に、和牛ステーキを盛り付けた逸品です。

青森市橋本1丁目7-1 YOU&ビル 101 18:00～24:00 (鮭×鉄板焼 柊 HIIRAGI) (フードL.O 23:30 ドリンクL.O 23:45) 017-764-6757



青森県産にんにくの丸揚げ

居酒屋 心衛門

青森県産のにんにくを丸ごと揚げました。ほくほくのにんにくを自家製にんにくみそやお塩で食べるとビールやレモンサワーが進みますよ!

青森市本町1-7-14 ハイディングプレイス1F 17:00～24:00(フードL.O.22:30) 017-764-0566



青森にんにくホクホク揚げ(仮名)

海鮮居酒屋 海鮮組

揚げたてアツアツ、大粒でホクホクの食感をお楽しみください!

青森市橋本1-2-15 [月～金] 11:00～14:00、17:00～24:00 [土] 17:00～24:00 017-773-2135



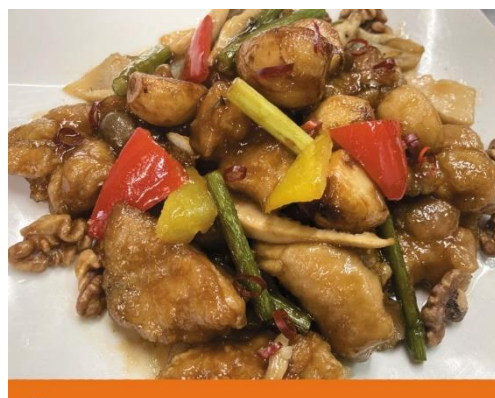
海老とたっぷり ニンニクのアヒージョ ベーコンと丸ごと ニンニクのペペロンチーノ

WAINARI

ぷりぷりの大粒海老とほくほくのニンニクをふんだんに使ったアヒージョをバゲット付きでどうぞ!

当店自慢のペペロンチーノを大粒の丸ごとニンニクとたっぷり厚切りベーコンでより贅沢にご提供!

青森市古川11-19-14 17:00～23:00 017-772-7997



青森県産ニンニクと 鶏肉の四川甘辛炒め

中国料理 広州(橋本店)

青森県産ニンニクと鶏肉の唐揚げを四川風の食べやすいピリ辛炒めにしてみました。スタミナがついて元気が出てご飯が進むメニューです。

青森市橋本3-2-4 11:30～14:30(ランチ) 017-773-5553 17:30～20:30(ラストオーダー)



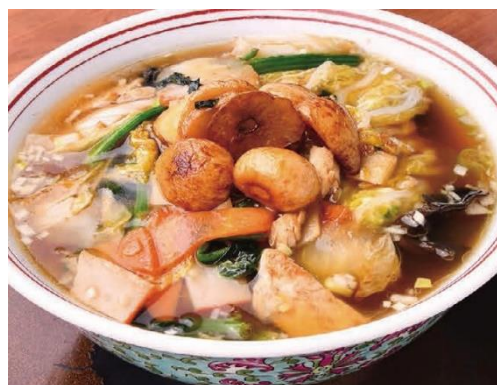
県産にんにくと小松菜の炒め

中国料理 小青島

県産にんにくをたっぷり使った季節野菜の炒め物です。

青森県青森市東道3-6-1 火・水・木・金の営業時間 11:00～14:00、17:00～21:00 土・日・祝の営業時間 11:00～15:00、17:00～22:00 017-718-5518





にんにく入り五目タンメン  
1,200円

中国料理 美野雲飯店

豊富な野菜としょうゆを炒め合わせた香り高い具材、一度揚げたにんにくをさらに焼き上げることで香ばしさを引き出した大粒のにんにくが、自慢の五目タンメンとも相性抜群! 「タンメン×にんにく」の美味しさは、にんにくラーメン好きには必見です!

☎ 八戸市南郷家5-1-43 ☎ ランチ 11:00～14:00 (L.O.)  
☎ 0178-47-8770 ☎ ディナー 17:30～20:00 (L.O.)  
☎ 木曜日 (ほか臨時休業あり) ※ディナーは当分の間、  
☎ あり 土・日曜日のみ営業



豚ロース肉のソテー スタミナガーリック風味  
1,280円  
ライス、スープ、サラダ付

食彩工房 ラ・ファミーユ

パワフルな豚ロース肉に厚みのあるにんにくスライスをたっぷり乗せてソテーし、オリジナルの和風ソースもにんにく入りというスタミナメニュー! 付け合わせ野菜の種類の多さは、同店ならではの嬉しいこだわり。食欲に拍車をかけるガーリックフライドチップもお楽しみください!

☎ 八戸市妙字大開83-5 (国道45号線 八戸工業大学様近く)  
☎ 0178-32-7090 ☎ ランチ 11:30～14:30 (L.O.14:00)  
☎ 木曜日 ☎ あり ☎ ディナー 17:30～20:30 (L.O.19:00)  
※ディナーのみ予約制

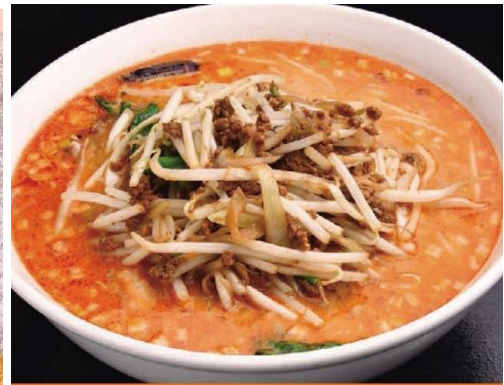


牛肉と野菜のにんにく黒胡椒炒め  
定食 1,300円 単品 1,500円  
スープ、小鉢付き (1.5倍盛り)

笑仁

大ぶりで柔らかな牛肉を取り巻くのは、餡をまとったにんにくスライス、人参、アスパラ、エリンギ、タケノコ、ネギの彩り。コクと旨味を引き出す豆鼓醬の深い味わいと黒胡椒のアクセントに、県産にんにくがさらなる美味しさの秘密!

☎ 八戸市新井田字妻ノ神37-3 ☎ 11:30～14:00 (L.O.13:45)  
☎ 0178-51-6375 ☎ 17:30～20:30 (L.O.19:45)  
☎ あり (10台程度) ☎ 月曜日、第2・4火曜日



スペシャルガーリック黒酢担々麺 (辛)  
1,293円

中国料理 庄屋

無加調にこだわる同店の黒酢担々麺に、揚げたにんにくチップとおろしにんにくが通常の10倍以上も入ったパワフルメニューですが、食べるとまろやかでクリーミーなその味わいに驚き。食後は体がポカポカになる今の時期にもピッタリな一品は、辛さ控えめもできます。

☎ 八戸市田向5-21-1 ☎ 0178-96-6888  
☎ 11:00～19:30 (L.O.19:00)  
☎ 木曜日 (第3木曜以外) 11:00～15:00 (L.O.14:30)  
☎ 月曜日、第3木曜日、月末日曜日 (その他不定休あり)  
☎ あり



キャンペーン にんにくホイル焼き  
800円  
にんにく増し増しバージョン

炭火焼肉無敵

『焼肉ドラマ』を掲げ、八戸ブランド牛「八戸秘焼牛」の頭買いにこだわり抜く焼肉店。大人気メニューのにんにくホイル焼きがこの期間、なんと通常の5割増しという大幅増量! 焼肉の大親友、大粒のにんにくはホクホクとして、より味わい深い焼肉ドラマの美味しい時間を叶えてくれます。

☎ 八戸市鷹匠小路5-1 ☎ 17:00～LAST  
☎ 0178-47-0429 ☎ 不定休  
☎ なし (近隣に有料駐車場あり)



パーティーアヒージョ  
2～3人前 1,500円

カンミナ・ベルテッラ  
Cammina Per Terra

お酒を愉しむ方に人気のメニュー「アヒージョ」の、にんにくパワー全開バージョンが限定登場! 県産にんにくのガーリックオイルをたっぷりつけて、バラエティに富んだ地物食材や、県産米粉で作るもちもちとしたオリジナルピザ風ナンを味わってください。

☎ 八戸市堤町8-2 ☎ ランチ / 11:30～15:00 (L.O.14:30)  
☎ 050-8881-0355 ☎ ディナー / 18:00～22:00 (L.O.21:30)  
☎ なし ☎ 木曜日 (日曜日はランチのみ)



県産にんにくと鶏の麻辣炒め (辛)  
1,580円

やん  
四川家庭料理 楊八戸

ホクホクとした食感を出すために、あえて皮付きで素揚げした食べ応えのあるにんにくと、鶏肉、季節の根菜たちのボリュームある一品。白っぽい見た目に対し、麻辣、花椒、唐辛子との共演により、同店お得意の辛さや痺れなど、五感をめいっぱい刺激する一品です!

☎ 八戸市廿六日町3-1八青パーキングビル1-B  
☎ 0178-38-8227 ☎ 月曜日  
☎ 11:00～15:00 (L.O.14:30) 17:00～23:00 (L.O.22:00)  
☎ なし (八青パーキング駐車券提示で駐車場割引券あり)

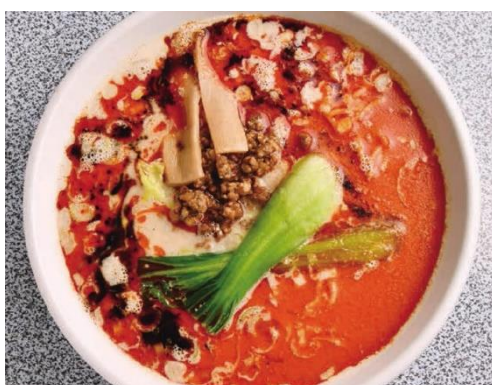


県産にんにくと舞茸のアーリオオーリオ  
950円  
スープ付

キッチンカフェ フェリスカトウス  
kitchen café felis catus

県産にんにくとオリーブオイルのソース、さらにガーリックチップを追加したアーリオオーリオは、たっぷりの舞茸とともに、にんにくの旨みがジュワ♡この期間だけさらにパワーアップした、同店人気のゴロゴロ牛肉の猫型ライスカレーも見逃せませんよ!

☎ 八戸市長根3-19-8 ☎ 平日 11:00～15:00  
☎ 0178-38-3367 ☎ 17:00～20:00  
☎ あり (5台) ☎ 土・日 11:00～20:00  
☎ 月曜日 (臨時休業あり)



焦がしにんにく白胡麻担々麺  
1,000円

中華料理 五香

白胡麻の風味にこだわり、辛味と酸味の絶妙なバランスを重視した同店人気の担々麺に、手間暇かけてニンニクを揚げて作った自家製マー油を投入することで、赤と黒のスープのコントラストが美しい一杯! 旨味と深い味わいが広がり、さまざまな味や刺激の変化も体感することができます。

☎ 八戸市湊高台2-12-15 ☎ 11:00～14:30  
☎ 0178-34-1894 ☎ 17:00～20:00  
☎ 火曜日 ☎ あり



にんにくの春巻  
シェフおすすめコースの一品 (全7品)  
お一人様 4,500円

青森中華 YUMiO

青森県産厳選食材の地産地消にこだわり、常時20種類あるワインにも合う中華料理をコース、アラカルトを楽しむことができる同店ならではの一品。パリッとした皮に、まるごとローストしたスライスにんにく、白菜、豚肉、ネギと旨味をまとった春菊が包まれ、添えられた春菊のペーストソースが特別なアクセントを演出!

☎ 十和田市稲生町14-21-1 ☎ 17:30～22:30 (L.O.22:00)  
☎ 0176-51-0900 ☎ 日曜日、他臨時休業あり  
☎ なし



青森県産にんにく入り  
十和田バラ焼きランチ  
牛 1,500円 豚 1,300円  
ごはん (おかわり自由)、スープ、小鉢、たまご、サラダ付  
(単品 牛 1,000円 豚 800円)

青森県産にんにくオイル焼き 550円

つかさ  
司 十和田バラ焼き大衆食堂

十和田市代表、バラ肉と玉ねぎを甘辛ダレで炒めて食べるご当地グルメ「十和田バラ焼き」の青森県産にんにくマシマシバージョンが、料金そのままでも得に限定登場! ビジュアル良し、食べ応えも満点のド迫力タワー盛りは、にんにくの香りが引き立ちご飯もお酒も進む一品!

☎ 十和田市稲生町15-41 (三井パーク内)  
☎ 080-6059-8015 ☎ ランチ / 11:00～14:30 (L.O.14:00)  
☎ 月曜日 ※祝日の場合は翌日 ☎ ディナー / 17:30～22:30 (L.O.22:00)  
☎ あり (お食事された方は店舗前駐車場が3時間まで無料)  
☎ 日曜はランチのみ