

青森県産黒にんにく



温度と湿度が管理された熟成室の中でニンニク自体のチカラだけに熟成を委ねることによってニンニクの持っている力を極限まで引き上げることができる「無添加熟成法」。

国産にんにくの8割を生産する青森県で作られている「寒地系にんにく」の代表的な品種です。張りとツヤのある大きな粒が特徴です。

内容量

200g

2160円(税込)



青森県産 熟成黒にんにく



食べやすくパワーアップ!!



熟練の職人が選りすぐったニンニクを、熟成室の中で温度と湿度をコントロールすることにより無添加・無加水で約1ヶ月熟成させる独自のこだわり「無添加熟成法」でつくった**元祖黒にんにく**です。

にんにくトップブランド青森県産『福地ホワイト』使用

熟成させることによって生にんにくと比べて **アミノ酸2倍!**

さらに! **ポリフェノールも数倍以上!!**

【驚異の抗酸化力】

中性脂肪減少・血圧降下・発ガン抑制・
抗菌（風邪防止等）・解毒（便秘解消等）
・神経症（肩こり）や冷え性緩和・
体力増強等・精力増進・疲労回復のお手
伝いをする成分が含まれています。

つまり、にんにくは

自然のめぐみをもたらす家庭のお医者さん なのです

