

三健の超熟有機黒にんにく

にんにくは好きなのに臭いが気になる方に、ぜひお勧めします!



外側の皮はそのままに、中身が芯まで真っ黒。これはけっして、もともと中身が黒いにんにくを使用しているわけではありません。

特殊製法で、厳密に管理された温度・湿度のバランスを考慮し、最善の状態の中で、遠赤外線使用にてじっくりと旨み熟成!!

その結果、白いにんにくの中身が徐々に黒くなり、ポリフェノールもたっぷり美味しく抜群!! プルーンのような「三健の有機黒にんにく」ができあがります。

にんにく特有の気になる臭いを著しく低減させています。生にんにくのように、食した後、次の日まで残るといったこともありません。(食後30分~90分程度で口臭がほとんど解消)

お召し上がり方

皮をむいてそのままお召し上がりください。お好みで冷蔵庫や冷凍庫で冷やしておくと、より一層おいしくお召し上がりになれます。1日1~3粒を目安に体調にあわせ適量をお召し上がりください。

ご注意

開封後に脱酸素剤が空気に反応し熱くなることがありますので、ご注意ください。(しばらくするとおさまります。)

名称	有機加工にんにく
原材料名	有機にんにく
原料原産地名	国産
内容量	6個
賞味期限	
保存方法	冷暗所にて保存
製造者	三健食品株式会社 〒515-0504 三重県伊勢市磯町2243-1 TEL 0596-27-1013 FAX 0596-27-1015

栄養成分表示 100g当たり

エネルギー	263 kcal
たんぱく質	10.4 g
脂質	0.7 g
炭水化物	53.7 g
食塩相当量	0g



外箱



内容器