



熟成

すこやか

黒にんにく



香り高く、味も濃厚な国産にんにくを使用し、
独自の製法で、じっくりと低温熟成させました。

黒にんにくとは？

白にんにくを高温・多湿という環境のもと長期間熟成させ黒くなったものです。熟成されたにんにくは白にんにくとは違い、栄養価も高く様々な健康向上に期待ができると言われています。また、食べた後に口臭などが気になることもないので、安心して毎日食べることができます。

黒にんにくの食べ方

1日 1～2片を目安に毎日続けてください。黒にんにくは薬やサプリメントではなく食品ですので、食べる数に決まりはなく、疲れているときには3～4片など体調に合わせて食べる量を調節していただいても問題ありません。もちろん、そのまま食べても美味しいのですが、料理の調味料として使っていただくともっとおいしくいただくことができます。パスタや魚料理、肉料理等いろいろと使うことができます。



国産にんにく使用

熟成 すこやか黒にんにく

(100g) 1,100円(税込)

※薄皮を取ってそのままお召し上がりください。

熟成 すこやか黒にんにく

●名称／にんにく加工食品 ●原材料名／にんにく ●原材料地名／国内産 ●内容量／100g
●保存方法／常温で保管し、開封後はお早めにお召し上がりください。

【栄養成分表示(100gあたり)】エネルギー／235kcal・たんぱく質／6.9g・脂質／0.2g・炭水化物／51.4g・食塩相当量／検出しない
※この表示値は目安です。

EAD

一般社団法人 リード

就労継続支援A型 ワークサポート リード倉永

〒837-0906 福岡県大牟田市大字倉永83番地27

E-mail: lead.work-support@cap.bbiiq.jp

<https://lead-support.jp>



QRコード

お問い合わせはこちら

TEL.0944-41-6377