

熟成黒にんにく粉末TR



この資料は、熟成黒にんにくに関する一般的な試験データ、文献をまとめたものです。この資料の内容を商品に結び付けて利用することは、医薬的な効果効能の標榜とみなされる恐れがありますのでご注意ください。

【はじめに】

熟成黒にんにくは、生のにんにくを一定の温度のもとで一定期間熟成させることにより作られます。

乳白色の生にんにくとは違い十分に熟成したニンニクは真っ黒になります。熟成させることで、生にんにくと比べにおいが少なく、果実のような甘味と酸味が引き立ちさらには、ポリフェノール類の含量が増えるなど有効成分がアップします。

【熟成黒にんにくができるまで】

蒸籠の上に丁寧に手作業で生にんにくを並べます。

生にんにくを並べた蒸籠を特注の黒にんにく製造機に入れて一定の温度を保ちつつ、約30日間熟成発酵させます。

その間、温度が一定に保たれているか、毎日チェックを行い、熟成度合いを確認します。そうして手間暇をかけて熟成黒にんにくは完成します。

【期待できる効果】

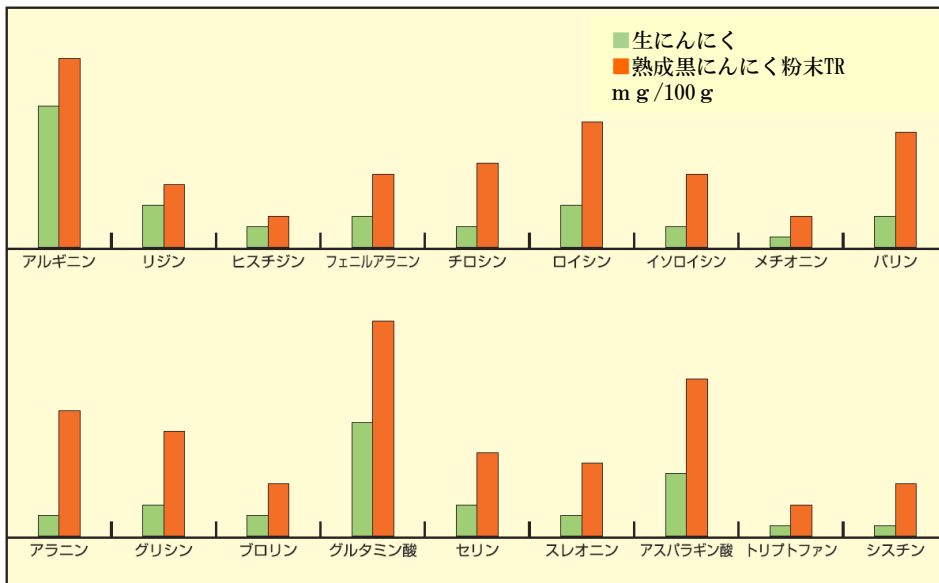
- 疲労回復
- 滋養強壮
- 美容
- 新陳代謝

【熟成黒にんにくに含まれる栄養素】

- 全イオウ
- ポリフェノール

【熟成黒にんにくのアミノ酸比較】

熟成黒にんにくはアミノ酸が充実



※自社調べ

熟成黒にんにく粉末TR

本質: 本品は、熟成したにんにくを乾燥した粉末である。
 梱包: 1kgアルミ袋、段ボール入り

