

》無添加 》無加水 》自己発酵

(株)元気が独自開発した
熟成黒にんにくとは…

黒くなって
アミノ酸2倍
ポリフェノールも
大幅にアップ!

生にんにくを熟成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・無加水で約一カ月熟成させたものが『熟成黒にんにく』です。

熟練の職人が選りすぐった青森産にんにくを、にんにく自体のチカラだけに熟成を委ねることによって、にんにくの持っているチカラを極限まで引き上げることができます。これが、弊社の『無添加熟成法』です。

熟成後、真っ先に気付くのは、真っ白だったにんにくがツヤのある黒に変化していること。これは発酵作用により、にんにく内のタンパク質の一部がアミノ酸に、炭水化物は果糖(エネルギーに利用しやすい)に分解され、発酵の過程で両者が反応することで黒くなります。白から黒へと熟成し変化することで、アミノ酸が2倍、ポリフェノールを通常より多く含んでおり、世界が認めるにんにくのパワーが大幅にアップしています。

生にんにくから
黒にんにくへの
熟成過程

熟成開始後3日



熟成開始後10日



熟成開始後20日



熟成開始後30日



熟成完了



世界遺産「熊野古道」と
豊かな海・山・川の自然に抱かれた
三重県北牟婁郡紀北町で
真心込めてつくっています。



 株式会社 元気

〒519-3402 三重県北牟婁郡紀北町河内2番地1
TEL 0597-35-0229 FAX 0597-35-1229
URL <http://www.genki-kun.jp>

黒

熟成黒にんにく
JUKUSEI KURO NINNIKU



 株式会社 元気



私たちが、ひとつひとつ丹精込めて自然熟成しています。

にんにくは、古代エジプト、ギリシャの時代から栽培され、健康のために食用に利用されてきました。日本にはインドを経て中国から伝えられ、「古事記」等にも登場しています。

にんにくは体にいいことはよく知られていますが、「食後の強烈な臭いがどうも…」と言う人が多くみえます。

熟成黒にんにく『元気の黒にんにく』は、国産にんにくの本場「青森県



産」を使用し、私たちがひとつひとつ丹精込めて自然熟成させています。さらに長時間熟成させることにより、食後の嫌な臭いもなくなりまし。味と食感、ちよと甘酸っぱい味でまろやかです。とてもにんにくとは思えないフルーツのような旨味が特徴です。皆様方の健康のためにご愛用下さいませ。

お召し上がり方

皮をむき、そのままお召し上がりください。

スライスや潰してお料理に加えていただいても、美味しいです。



『元気』の商品 PRODUCT



元気の黒にんにく
青森県産 6球箱入り

甘さと酸味のバランスがよく、ポリフェノールなどの成分が豊富。6球入りでちょっとした贈り物に最適です。



元気の黒にんにく
青森県産 12球箱入り

甘さと酸味のバランスがよく、ポリフェノールなどの成分が豊富。12球入りと贈り物にも最適なセット商品です。



パフェ・ノワール 熟成黒じゃばら

北山村産のじゃばらを元気独自の製法で熟成・発酵させました。1箱 30包入り。



ほぐし熟成黒にんにく

すでにほぐしてあるので簡単で食べやすく、200gと50gが選べます。



元気の黒にんにく

定番の『元気の黒にんにく』。おひとつからご購入いただけます。



本醸造 黒にんにく酢300ml

ポリフェノール、クエン酸、アミノ酸、自然のチカラがたっぷり。元気をサポートします。