



大地の恵では独自の製法により(生)にんにくを丁寧に管理し時間をかけて熟成させてゆきます

熟成は時間を多くかけすぎても少なすぎても製品には成りません

1ヶ月間熟成保管庫にて温度と湿度を生ママのにんにくでは得られない栄養素を引き出す環境条件を整えて熟成された黒にんにくが生まれます

生ニンニク
熟成5日後
熟成10日後
熟成30日後

②ニンニクは臭いがきになるが黒ニンニクはニオイが気にならない

臭わない♪

に・臭う

①大阪・羽曳野で育てたニンニクは『通常のニンニクより3倍の大きさ』を誇るジャンボニンニク

大地の恵 じゃんぼニンニク

通常のニンニク

④弱っている機能を回復してくれる

最近胃腸の調子が良くてのお

よかったね おじいさん

③血液の流れをよくし体調を整える

おっはよ

おはよう ございます!

はい!

1ヶ月もの間栄養素を引き出すように温度と湿度で熟成管理しているのです