



株式会社おいらせ大地  
Oirase Daichi Co.,Ltd

**世界初の快拳！！**  
**次の日においが残らない？！**  
**翌朝爽快**  
**超生にんにく！！**

**世界初の快拳！ 生にんにくの保存方法の特許を取得**

にんにくにはフレッシュな「生にんにく」と一定期間乾燥させた「乾燥にんにく」の2種類があります。一般的に販売されているにんにくは「乾燥にんにく」です。収穫直後のフレッシュな状態が一番美味しいといわれていますが「生にんにく」はとても傷みやすいため、収穫時期の約2週間程しか流通しません。そのフレッシュな「生にんにく」を1年間を通してお客様に提供したいという強いおmoiから5年の年月を費やし、遂にその保存技術の確立に成功しました。

**こんな特徴が！**

- 1.うまみ成分が6倍
- 2.におい成分が半分以下
- 3.糖度40度以上

