

超生にんにく!!

あなたは

「本物の生にんにく」

をご存知ですか？



株式会社おいらせ大地

”「生にんにく」 通年提供”

『本物の生にんにく』

1年に収穫時の2週間程度だけ

主に生産地だけでしか食べることができない!!

★ グルタミン酸が約6倍

★ におい成分が約半分

★ 糖度が約40度

* 数値は青森LFC合同会社調べ

* 一般に流通している「生にんにく」と比較
(長期保存のために乾燥させているもの)

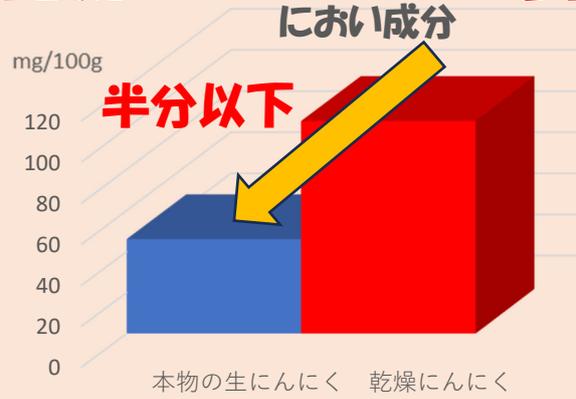
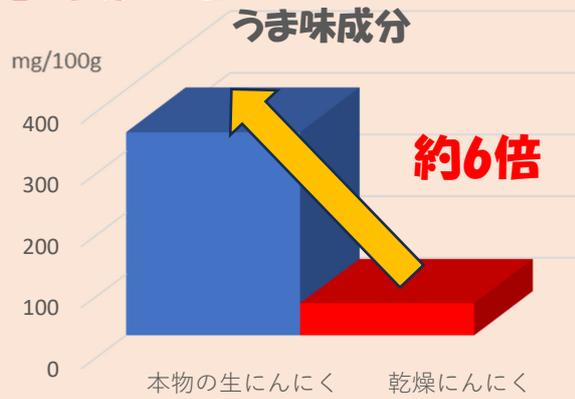
特許技術を取得した保存方法により

1年中ご提供できます!!

あなたも『本物の生にんにく』を試してみませんか



本物の生にんにくと乾燥にんにくの比較



—商品紹介—



3カケ



6カケ



500 g

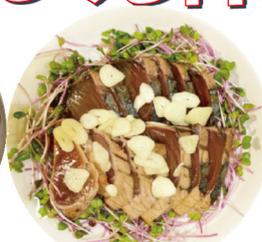
※業務用規格も準備しております。

—ナチュラルブラックシリーズ—

超生にんにくからできた「黒にんにく」



超生にんにくを料理に



炒め物・鍋・刺身・パスタ



株式会社おいらせ大地

〒034-0212 青森県十和田市米田字野月208-2

TEL:0176-28-2060 FAX:0176-28-3922

サイト:<http://www.oirase-daichi.com/>

【長芋・ごぼう・ネギ・季節のフルーツも取扱っております。】