

熟成黒にんにくの製造・販売

熟成 黒にんにく

元気が一番

国産



1日あたり成人の方で
1~2片程度お召し上
がり下さい。

食べ過ぎに
ご注意下さい。

食べた後
においが
少ない。

保存方法

開封後、カゴ等に取り出し常温で湿気の少ない
風通しの良い所に保管して下さい。

※冷蔵庫での保存注意

庫内は、湿度が高くカビが発生しやすい
ので袋のチャックを必ずして下さい。

【熟成黒にんにくとは】

国産(青森産他、全国各地より委託原料)の生にんにくを自社の熟成機械で1カ月ほど温度を加え、さらに二~三週間かけまろやかに仕上げます。

熟成させた黒にんにくは、においが少なく、滋養効果が期待できます。ポリフェノールが生にんにくの10倍に増えて甘みも増し、フルーツ感覚でお召し上がりいただけます。

株式会社センコー技研では熟成にんにくの製造・販売を行っています。(JAS認定工場)
平成17年に食品事業部を開設し黒にんにく製造12年目になります。

- 熟成黒にんにくを自社製造。(年間生産量100トン以上)
- 原料支給(100kg以上)で委託熟成も承ります。
- 現在、販売代理店を募集しています。

※黒にんにくの熟成依頼は 080-9958-2288 (担当:小椋)まで