

無添加

黒にんにく

熟成

鹿児島県
大隅産

味わってみてください

鹿児島県の大隅半島の自然の中で育った「にんにく」にこだわり、品質が良く・おいしい「黒にんにく」を作るために、小さな釜で少量づつ手間暇かけて製造しています。



5年間の試行錯誤の結果、自信の持てる品質の「黒にんにく」ができるようになり、多くの方々の勤めもあり2018年12月から製造・販売を始めました。皆さんに品質の良いものを食べていただくために、球のまま「黒にんにく」に熟成し、その球から品質を確認しながら手作業で1粒1粒丁寧に外して、パック詰めしています。(球のままでも販売しています。)

黒にんにくが体に良いことを知り、2013年から「黒にんにく」を自分で作って食べ続けています。その効果を実感しているところです。

食べ続けて実感!!

食べた後の匂いは気になりません。女性の方も安心してお召し上がりください。

保存方法：冷蔵庫で1年間程度は保存可能



釜出し直後の状況です



球から1粒1粒確認しながら取り外してパック詰めしています

商品ラインナップ



製造者：北田・大手町商店街振興組合 顧問 本村 正亘 (ほんむら まさのぶ)

TEL 0994-45-6004 / 携帯番号 090-3011-9671 / E-mail: honnmura4169@yahoo.co.jp

【お気づきの点がございましたらご連絡ください】