

黒ニンニク

柏市のシニアの方々が作りました。



黒ニンニクの効用

【 活性酸素除去作用 】

発酵させることで、生にんにくの約10倍の抗酸化力を発揮。またポリフェノールが豊富に含まれる状態になり、それが活性酸素を除去します。中コレステロールや血圧・血統の上昇も抑制。抗菌、抗ウィルス、抗アレルギーなどの薬理作用も期待できます。

【 抗ガン作用 】

にんにくはガン予防に効果が期待できることは医学的にも立証されようとしています。にんにくに含まれているセレンウムが、胃がんや他のガンを抑えてくれるのです。にんにくを食べている人は食べていない人に比べガンにならない確立が1.1倍！黒にんにくは、熟成によりにんにくの持つ力が大幅にパワーアップします！ガンの発生や転移を抑えるのをはじめ、白血病の治療にも高い効能を期待できます

【 疲労回復作用 】

疲労回復に欠かせないビタミンB1と、熟成黒にんにくの成分アリシンが結び付き、体内に吸収されやすいアリチアミンという物質に変化します。これは活性持続型B1ともよばれ、優れたスタミナ効果を発揮します。精力アップにもおすすめします。

【 血液サラサラ作用 】

病気になる根本原因は、血流にあると言われていています。熟成黒にんにくに含まれるメチルアリルトリスルフィドという栄養素が豊富に含まれているために、血液をサラサラにし、心筋梗塞や脳梗塞などの予防にも役立ちます。

【 免疫強化作用 】

黒にんにく特有のS-アリルシステインという成分が、身体の免疫力を高めるため、体調を崩しにくい丈夫な身体作りのサポートをします。

保 存 方 法

常温で日の当たらないところで6ヶ月間は保存できます。新聞紙などでくるんでおくともよいです。冷凍もできます。ポリ袋で保存するとカビが生えることがあるそうです。

食 べ 方

特に決まった食べ方があるわけではありません。イタリア料理店では、ペペロンチーノ、中華料理店では、餃子の皮に練り込んで使っているところもあります。個人では、健康食品として、1日1片を食べるといふ食べ方が多いようです。匂いはほとんどないので、朝食食べても気になることはありません。

販 売 者

〒277-0871 柏市若柴 173-8 柏の葉キャンパス 151 街区 B-1406

矢富直美

メールアドレス info@ibc-coms.com

電話 04-7157-0288