

かんたんレシピ例

【黒にんにくのおやき風】



材料

W熟成黒にんにく	お好きな量
ツナ缶	1缶
野菜	お好みを適量
とろけるチーズ	お好みで適量

>材料を全部混ぜ合わせ、表面がカリッとなるまで両面を焼く。
(写真は茹でたかぼちゃとほうれん草を使用しています。)

【黒にんにくとシソのオリーブオイル漬け】



材料

W熟成黒にんにく	お好きな量
シソ	お好きな量
オリーブオイル	適量
梅肉・白ごま・鰹節	お好みで適量

>W熟成黒にんにく、シソ、梅肉及び白ごま、鰹節を容器に入れオリーブオイルをすべてが浸るまで入れ混ぜ合わせる。
その後しばらく置いて味を馴染ませる。
(写真はシソ10枚、W熟成黒にんにく5片を刻んでいます。)

※ワインのおつまみやサラダのドレッシング代わりに
又、クラッカーにのせていただいても美味しいです。

【黒にんにくと玉ねぎのドレッシング】



材料

W熟成黒にんにく	お好きな量
玉ねぎ	お好きな量
ポン酢	大さじ1
サラダ油又はごま油	大さじ1
酢	小さじ2
塩	2つまみ

>ポン酢、サラダ油、塩及び酢を予め混ぜた容器に刻んだW熟成黒にんにくとすり卸した玉ねぎを味を確認しながら混ぜ合わせる。

W熟成
栄養豊富な天然藻パラクロレラと
黒
良質な米ぬかとの合わせ熟成
にんにく



緑藻パラクロレラ
とWの効果

BioX バイオックス化学工業 株式会社

〒733-0847 広島県広島市中区舟入南6-1-6

TEL:(082)279-8768

E-mail:info@biox-ci.com

URL:http://www.biox-ci.com

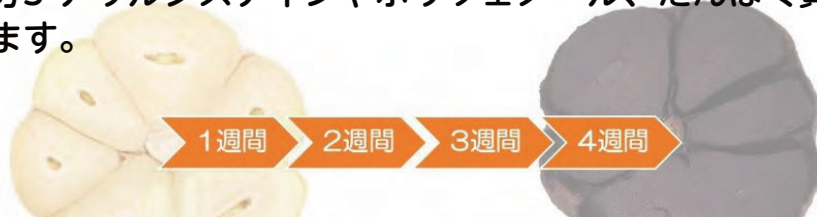
パラクロレラとは

パラクロレラは、水と緑に恵まれた環境で育まれタンパク質を中心に良質な脂質（オメガ3など）と多糖（保湿性バイオジェル）及びビタミン、ミネラルを非常にバランス良く蓄えている新しいタイプの天然藻です。健康・医療関連や化粧品原料など多くの分野で貢献することが期待されています。

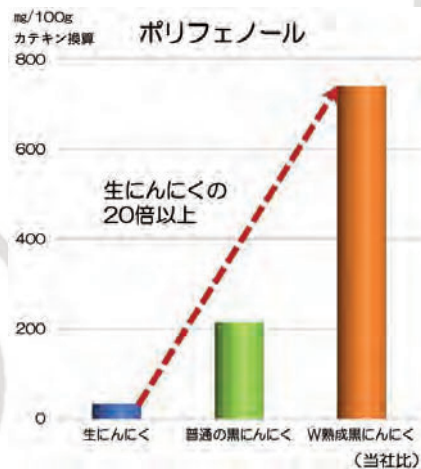
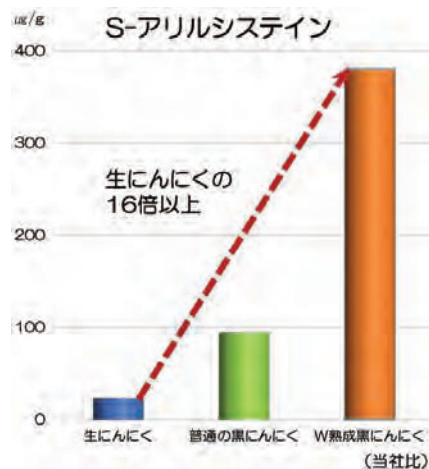
〈茨城大学 分子遺伝学研究室 朝山宗彦教授談〉

W熟成黒にんにくは、自然由来の健康食品です

W熟成黒にんにくは、国産にんにくとパラクロレラを同じ窯で約2~3週間熟成後、約1週間静置乾燥して風味を安定させます。栄養成分が通常のにんにくや黒にんにくに比べ非常に多く、にんにく特有成分S-アリルシステインやポリフェノール、たんぱく質及びミネラルなどが豊富に含まれています。



これまで10~70代の老若男女にモニタリングを行い、匂いが気にならず食べやすい、美容や健康維持に摂り続けたいなど多くの方から好評いただいております。



商品ラインナップ



W熟成黒にんにく
皮付きバラ200g入
パウチタイプ

約1カ月分の内容量。
実容量が多く
保存しやすく衛生的。



W熟成黒にんにく
皮付きバラ50g入
パウチタイプ

約1週間分の内容量。
保存しやすく衛生的で
持ち歩きに便利。



W熟成黒にんにく
Lサイズ1玉

厳選したL玉を使用。