

発芽 にんにく

まだ一般市場には出まわっていない希少野菜！

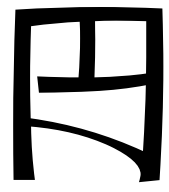
あら！？不思議！！
ニオイが残らない！
栄養価以外の大きな特徴は
食べた後、口の中に
ニオイが残りにくい！



- ✓ 普通のにんにくとどう違うの???
- >>> にんにくを発芽させることによって通常のにんにくの栄養価よりも鉄分、カルシウムなどをはじめとしたミネラル要素が数倍高いと言われています。
- ✓ どうやって作られているの???
- >>> 軽石水耕栽培で育成期間中は農薬不使用です。

根も葉も丸ごと食べられる栄養満点野菜！

発芽にんにくの素揚げ



Check it out!
<http://ninniku.co>

