

芽 にんにく



温度管理された屋内での軽石水耕栽培です。

にんにくパワー×発芽野菜パワー



梱包は衛生面に配慮しながら丁寧に行っています。



一番のおすすめレシピ！

シンプルに素揚げして塩こしょう&レモン！

マヨネーズ&醤油もGood！

150℃くらいの低温で3分程

素揚げしてください。

葉の部分は焦げやすいので注意！

にんにくに火が通りにくい場合は楊枝で
数カ所さしてから揚げてください。

素揚げしたものをステーキやラーメンのトッピングにもどうぞ！



天ぷらなど和食のアレンジも！

鍋物やすき焼きの具にも合います。

蒸したり炒めてもGood！

通常のにんにくとの違いは
↓

✓ニオイが残りにくい！

✓根も葉も丸ごと食べられる！

～洋食のアレンジ～

この他、カレーの具や、トースターで少し焼いた後チーズフォンデュやバーニャカウダでもどうぞ！



生産者情報：

有限会社角田農園

栽培責任者：角田智枝子

〒379-1203 群馬県利根郡昭和村糸井6884

e-mail：tsunoda.nouen@gmail.com

tel：090-1202-6670

hp：http://ninniku.co

