

# 自然の健康食“黒にんにく”が 家庭でつくれる!



毎日、元気をキープしたい。  
健康を気にかけているあなたへ!

専用機だからできる、  
ほどよい弾力としっとり感。

マイコンで時間と温度を管理、じっくりと熟成させた元気の源黒にんにく。  
S-アシルシステインやアミノ酸、ポリフェノールなど、  
熟成されることで大幅にアップします。



黒にんにくづくりに適した時間と温度をマイコン制御、  
ムラなくきれいに仕上がります。

## 作り方はカンタン 3ステップ

6次産業として  
黒にんにくの  
製造・販売にも!

**STEP 1** にんにくを専用トレイにのせる。  
(Mサイズで約16~18玉)

**STEP 2** 本体にセット。

**STEP 3** 開始キーを押すだけ。  
できあがり時と庫内温度を交互に表示

熟成途中でにんにくの並べ替え不要!

通常3~4週間かかる  
黒にんにくづくりが  
**12日間**  
できあがり!

ベタつかないの  
で  
一片ごとの皮むきも  
ラクラク!

おいしく仕上がるポイントはコレ!  
**ダブルヒーターと専用トレイ**  
の組み合わせ!

市販の黒にんにくに負けないおいしさ!  
甘酸っぱくてドライフルーツのような食感の  
黒にんにくが手軽につくれる!

**基板に防水コーティング**  
腐食に強く、安心して長くご使用いただけます。

**ダブルヒーターで庫内をムラなく温める**  
フタ面と側面のヒーターで庫内を効率よく温めることで、均一ににんにくが熟成されます。



専用トレイでロスが少ない仕上がり  
専用トレイを使用することで、にんにく同士がぶつからず、ムラなく高品質な黒にんにくができあがります。

黒にんにく愛用者の声

3年前より毎日1片ずつ食べ始めてから  
身体の調子が良く、疲れ知らずで風邪も  
ひかなくなりました。自然の食品で健康に  
なれるのは安全でいいですね。黒にんにく  
のない生活はもう考えられません。

長野市 Y様

12年前に大病を患ったのをきっかけに、  
知り合いから黒にんにくを勧められ、自分  
でつくって毎日欠かさず食べています。今  
では病気知らずで元気に過ごしており、  
黒にんにくのおかげと思っています。

佐理市 K様

# 黒にんにく 熟成 メーカー

BG-05T  
巾280×奥行290×高さ280mm 質量=約2.7kg  
希望小売価格 24,800円(税込)

1年保証

スイッチひとつで  
しっかり熟成

特価 ~~19,800円~~ (税込)



ご使用環境について 作り始め1週間程度は、強いにんにく臭がします。にんにく臭で近隣にご迷惑がかららない場所でお使いいただくようお願いいたします。 色相=ブラウン

※11月1日現在品薄のため、ご注文を頂いてから納品までに多少お時間を頂きます。あらかじめ御承知おきくださいますようお願いいたします。

11/1~12/20まで  
ご注文の方限定

さらに  
値引き

税込 **17,800**円  
(税抜 16,482円)

ご注文・お問い合わせは  
生協係員へお願いします  
青森県庁生協  
生活協同組合とわだ