

# 高麗黒にんにく・提案書



**オンガネジャパン株式会社**

〒752-0927 山口県下関市長府港町10-63

TEL. 083-246-3005 FAX. 083-246-3006

<http://www.ongane.co.jp/>

# 1. 黒にんにくとは？

- 生の白いにんにくを高温、多湿という一定の環境の中で約一ヶ月発酵熟成させて黒くなったにんにくのことです。  
熟成により、生のにんにくよりも栄養価が高くなり、特有の臭いもほぼ無くなります。



## ●発酵熟成により・・・

- S-アリルシステインが生成される
- ポリフェノールやビタミン類の含有量が大幅アップ
- 必須アミノ酸がすべて含まれる



- ・抗酸化力アップ！
- ・免疫力アップ！
- ・基礎代謝アップ！
- ・疲労回復・体力増強
- ・アンチエイジング

発酵熟成黒にんにくの  
主な栄養成分

必須アミノ酸 (9種)	非必須アミノ酸 (9種)	ビタミン B6	ポリフェノール
・フェニルアラニン ・トリプトファン ・イソロイシン ・ヒスチジン ・メチオニン ・スレオニン ・ロイシン ・バリン ・リジン	・アルギニン ・チロシン ・アラニン ・グリシン ・プロリン ・グルタミン酸 ・セリン ・アスパラギン酸 ・シスチン		

(財)日本食品分析センター調べ



## 2. 発酵熟成により成分が変化

### ●生にんにくの臭い、腹痛や下痢の原因

生の白いにんにくには「アリシン」という成分が含まれております。にんにくの臭いの元ですが腸を刺激することから腹痛になる方もいらっしゃるようです。

### ●黒にんにくになることにより「アリシン」が変化

アリシンから生にんにくには存在しない「S-アリルシステイン」という水溶性含硫アミノ酸に変化します。

この変化により、とくに抗酸化力が生にんにくに比べて大幅に上昇し、「がん予防、コレステロール低下、動脈硬化改善、心疾患予防など」の効果が生にんにくよりも著明に増強することが明らかになっています。

・ポリフェノールが3.2倍に上昇

100gあたり890mg

・ポリフェノール比較

赤ワイン100gあたり80mg

にんじん100gあたり22mg

ごぼう 100gあたり94mg

# 3. 黒にんにくの購入ターゲット

## 購入層は「大人の女性」

健康やアンチエイジングに関心のある女性中心に消費者ニーズが高い

・経済産業省 東北経済産業局調べ

☆テレビ通販では健康・ダイエットカテゴリ おすすめ内容も女性向け

🏠 > 健康・ダイエット > 健康食品

No.597114 ★★★★★ (28件) レビューを見る

醗酵熟成 黒にんにく 5袋[500g]

**こんな方におすすめ**

- 不規則な生活習慣の方
- 毎日家事や仕事で忙しい方
- 美容と健康の維持を心掛けている方
- 1年を通じていつもいきいきと過ごしたい方

No. 597114

醗酵熟成 黒にんにく 5袋 [500g]

メーカー直販価格より

本日価格 **¥4,990**

返品可/税込 ¥648

QVC.jp

QVC価格

**¥5,490** (税込)

メーカー直販価格 ¥10,530

※商品到着後30日間は返品可能

× SOLD OUT

数量:

- 1 +

- ※抗酸化作用(錆びない体作り)
- ※免疫力を高める。
- ※生活習慣病予防
- ※デトックス効果
- ※疲労回復効果

☆テレビでも放送され抗酸化が話題。



ニッポンの皆様へ 健康生活を!

【農家の健康法】

黒ニンニク

黒ニンニク S-アリルシステイン 強い抗酸化力

## 4. 【高麗黒にんにく】の特徴 ①

- 高麗人参を育んだ美容と健康大国の韓国、にんにくの大産地である南海郡産のにんにくを100%使用！

醗酵熟成黒にんにく産地



### 【世界のにんにく生産量】

1位 中国	1,910万8,800トン
2位 インド	125万9,000トン
3位 韓国	41万2,250トン
・	
36位 日本	2万600トン(内80%が青森産)

日本の約20倍のにんにく生産量を誇る韓国より、大規模チェーン様からのご要望に対しても年間を通じて安定的に【高麗黒にんにく】が供給可能です。

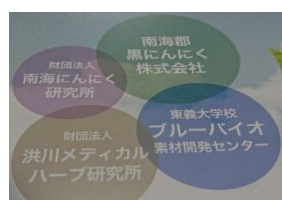
- 確かな技術力、研究開発力を備えた工場で製造！



### 【南海にんにくの特徴】

潮風の影響 & 土壌にカルシウム、カリウムが多く含量されており、海洋性気候で寒さ & 暑さに弱いニンニクの栽培に良い条件を持っています。

南海にんにくは、ほかの地域のにんにくより、セレンウムが大量含まれており、特に**アリシン成分が20%多く含量**されています。



## 5. 【高麗黒にんにく】の特徴 ②

●独自の製法による風味と味わい(製造特許 第10-0774498)

韓国において 特許取得 ※



※よもぎ薫蒸を利用した醗酵熟成で黒にんにくを製造



特許証

《ヨモギ薫蒸を利用した黒にんにくの発酵熟成》  
檜木の熟成箱にヨモギとにんにくを入れ、約1ヶ月をかけてじっくりと自然に熟成させます。  
にんにく本来の栄養成分はそのまま維持しながら、にんにく特有のえぐみや辛さを除去！



《檜木の箱を利用した黒にんにくの発酵熟成》  
檜木の発するフィトンチッド効果により、病原菌や害虫、カビの発生を防止。その為添加物は一切使用せず、自然の力で発酵熟成！



その味わいは、もちもちとした食感でほんのり甘酸っぱいドライフルーツのようです。