



発酵黒蒸し

ニンニクエキス



やみつきキャベツ レシピ

- ・キャベツ 4分の1
- ・マザーオイル 大さじ1
- ・フォーユーのだし 小さじ1
- ・マザーソルト 少々
- ・マザーペッパー 少々
- ・ニンニクエキス 5プッシュ



黒蒸し ニンニク醤油 レシピ

- ・たまりしょうゆ 50ml
- ・ニンニクエキス 10プッシュ

○醤油さしに調合して
色々に使う

サラダ 冷や奴に
最適!

高タンパク
高ポリフェノール

免疫力
UP!



ニンニクエキスの活用法



毎日の
お味噌汁に
1プッシュ



腸活
納豆に
1プッシュ



カレーや
炒め物に
プッシュプッシュ



体調不良
直接お口に
5プッシュ



煮物の
出来上がりに



唐揚げの
下味に

