



登録商標  
第5777236号

# 青森の黒にんにく



生にんにくには、わずかしが含まれないS-アリルシステイン、シクロアリン、ピログルタミン酸、GABAなどが豊富に含まれる。黒にんにくは、「不思議な黒い果物」とも呼べる健康食品です。黒にんにくは果実が黒いです。

これは、白いにんにくを高温、高湿という一定の環境に3~4週間置くことで、熟成して黒くなるのです。熟成して黒くなったにんにくは糖度が増え、まるでドライフルーツのような食感に生まれ変わります。

「青森の黒にんにく」は、世界25カ国超への輸出にも取り組み、世界のお客様からも評価を戴けるようになりました。

権利者 : 協同組合青森県黒にんにく協会  
指定商品 : 青森県産黒にんにく