

# ご家族・ご近所さんお誘い合わせの上、お越し下さい！

## 工場見学の予約方法

工場見学には、**あらかじめ事前予約が必要**となります。下記の時間帯からご希望の時間をお選びいただき、QRもしくはお電話でご予約ください。



工場見学の様子



発酵釜の中の様子

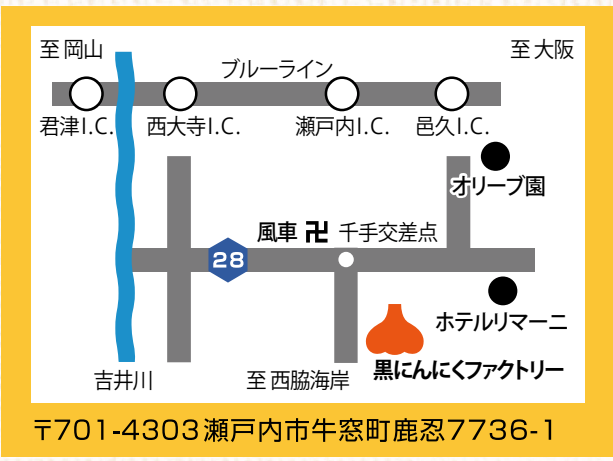
10時～、11時～、13時～、14時～  
(各時間、定員10名まで)

**086-224-6667** [受付時間] 9～16時(土・日・祝除く)



工場見学の所要時間は約30分です。白衣を着て、実際に発酵釜の中を見ることができます。

## 場所について



黄色のにんにく自販機が目印です。



黒にんにくファクトリー外観



## 黒にんにくについて

ファクトリー祭では、釜だし仕立ての発酵黒にんにくを購入することができます。出来たてを購入できるのは今回のみ！お見逃しなく。

発酵することで、匂いや刺激がずいぶん軽減され食べやすいです！

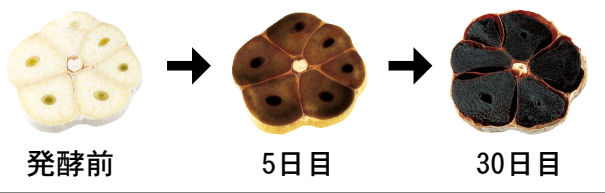
### 発酵黒にんにくとは・・・

青森県産の黒にんにくを30日間かけて発酵しました。弊社の特長として、**宇治茶を敷いて発酵することにより、まろやかでジューシーな黒にんにくに仕上がります。**甘酸っぱい味でまるでドライフルーツみたいな感じで好評です！



にんにくキャラクター モリ夫

約30日間の発酵で、こんなふうに変化します。



### 《ポリフェノール》



栄養価もグンとアップ！

## 公式サイトはこちら

ぜひ、こちらもご利用ください。

