

(株)Yamazaru農園 【商品ご案内書】

商品番号

令和3年9月9日

〒314-0252 茨城県神栖市柳川2039

Tel. 0479-46-449 Fax. 0479-46-4144

代表 岩本秀一

■ 商品特性と取引条件

商品名	黒ジャンボにんにく		製造場	茨城県神栖市柳川	
生産者団体	農業生産法人 (株)Yamazaru農園		製造時期	6月中旬～9月上旬	
			届出	潮来保健所 届出済み	
規格・サイズ	袋	1	80g (カット)	製造前	ジャンボニンニク収穫 6月初旬
					ジャンボニンニク乾燥
参考販売価格 (2021年度)	添加物	なし		製造中	ジャンボニンニク清掃
					発酵 (約2週間)
納品単位	(発酵の里こうざき)		他	製造中	釜上げ、熟成
	500円/1パック (税込価格)				再乾燥
販売期間	7月上旬～		賞味期限	工場にてカット 袋詰め	冷却保存
商品特長	■ 通常の黒ニンニクに比べ、特有の成分 S-アリルシステインが豊富な他、 アミノ酸群、ポリフェノールの含有量も多いです。 ■ 保存方法：直射日光を避け、開封後は冷蔵庫で保管ください。 賞味期限：パック日から1年				パック詰め後 1年 (常温)
			直射日光を避け、開封後は冷蔵庫で保存		

振込先	茨城県信用組合 知手(して)支店
	普通預金 7538646
	<口座名義> (株)Yamazaru農園 カ) ヤマザルノウエン
	ゆうちょ銀行
	【記号】10620・【番号】49998421
	<口座名義> カ) ヤマザルノウエン

<黒ジャンボニンニク>

パック入り

