

万能にんにくオイル

こんがり焦したニンニクを、オリーブオイルで仕上げました。

パスタ、ガーリックトースト、チャーハン、お肉料理、お魚料理、サラダ、焼き野菜、スープなどいろいろなお料理にご使用いただける万能調味料です。

必要な分だけスプーンにとって使えるため、まな板や包丁の匂い移りもないのでスマートなニンニク料理をお楽しみいただけます。

アホエンオイルの効能

アホエンとは、ニンニクに含まれている成分で、血小板凝集制作用があることで話題になりました。

特に、脳の活力を高め、血液サラサラ、老化防止に、美容効果が期待されています。

ほんの少量を摂取するだけで有効成分が吸収されやすいのが特長です。

アホエンオイルの美味しいお召し上がり方

- 朝食時、バターの代わりに少量のお塩とアホエンオイルをパン付けて。
- 豆腐やサラダに、少量のアホエンオイルを添えて。
- スープやお味噌汁に、アホエンオイルを数滴加えて。



カルパッチョに



お魚料理に



パスタに



きのこ料理に



お肉料理に



焼き野菜に



サラダにかけて



豆腐にかけて



トースト・バケットに
たっぷり



お味噌汁・豚汁に
数滴



カルパッチョの
香る付けに



和総菜や煮物の
アクセントに