

2021年3月8日
株式会社幸楽苑ホールディングス

アミノ酸の宝庫！体が喜ぶ発酵食品！ 幸楽苑がフルーツ感覚で食べられる“熟成黒にんにく”を販売

株式会社幸楽苑ホールディングス(本社：福島県郡山市、代表取締役社長：新井田 昇、以下「幸楽苑」)は、店舗販売商品のラインナップを拡充する一環として、2021年3月11日(木)より「熟成黒にんにく」を幸楽苑全店舗で販売します。今後も幸楽苑は「総合食品企業」への変革を推し進めます。

■店舗販売商品「熟成黒にんにく」について

「熟成黒にんにく」は、にんにくの本場である青森産の「福地ホワイト」を一定の温度と湿度のもとで熟成発酵させた発酵食品です。熟成発酵したことにより、にんにく特有の匂いが抑えられています。グミのような食感で柔らかくジュシー。まるでドライフルーツ、プルーンのような甘味のある味です。



発売日：2021年3月11日(木)

価格：400円(税込)

製品重量：21g～26g

販売店舗：幸楽苑全店舗

製造会社：株式会社 げんきカンパニー



■「熟成黒にんにく」の食べ方・保存方法

1日1～2皮をむいてそのままお召し上がりください。食べるタイミングはいつでも大丈夫です。保存方法は常温で、多湿な場所は避けて保管してください。冷凍庫または冷蔵庫で冷たくしてから食べると、にんにく感が減少します。冷凍庫で冷やしても、糖度が高く発酵しているため凍りません。また、常温保存時よりも皮がはぎやすくなります。簡単にペースト状にできるので、無添加高級調味料として幅広い料理にも使用できます。

幸楽苑は、未来の外食産業のリーディングカンパニーになるべく、これからもチャレンジングでイノベティブな取組を推進してまいります。

《 本件に関するお問い合わせ先 》
株式会社幸楽苑ホールディングス 広報・IR部 島山・谷川・友近
電話：080-4455-6397 e-mail：kouhou@kourakuen.co.jp