

# にんにく卵黄 ソフトカプセル

## ソフトカプセル



## にんにくと卵のパワー

ニンニクと卵は、「力の源」また「栄養の宝庫」として人々に食されてきました。ニンニクにはアリシン、卵にはレシチンという成分が含まれており、当然各々を食べることでもパワーの源になります。

### 若さを保つ

にんにくのアリシンが、卵黄のタンパク質や糖質と結合し、ビタミンEと同じ働きをします。これが「若返りビタミン」と呼ばれ、ゆるやかに若返りを促してくれます。

### 免疫力を高める

にんにくの成分アリシンが加熱により変化した「アホエンド」は、体内にあるビタミンやミネラルと結びつき、体内の細胞に有効に働きかけ、免疫力を高めてくれます。

食

効

### 活力ある身体をつくる

にんにくのアリシンと卵黄のビタミンB1が結合して生まれる活性持続ビタミン「アリチアミン」が、耐久力を高め、疲れにくくねばり強い身体をつくります。

### 身体をリフレッシュ

血液の流れをスムーズにして、酸素を身体中にくまなく巡回させてくれます。この結果、老廃物の回収・排出を促すことから、身体を常にリフレッシュな状態に保ちます。

## にんにく卵黄 Q&A



### 臭いが気になるのですが？

臭いの素は、にんにくの「アリシン」という欠かす事の出来ない成分です。弊社のにんにく卵黄は、独自の製法により、にんにくの香ばしい風味のみを残し、嫌なにおいを抑えてあります。

### 卵黄のコレステロールが気になるのですが？

卵黄の有効成分である「レシチン」は、血管に付いている余分な、悪玉コレステロールを運搬、排出する働きを持つ善玉コレステロールを増加させ血液をサラサラにします。

### 子供が飲んでも大丈夫？

大丈夫です。天然自然の原料である「にんにく」と「卵黄」のみで作られており、添加物や合成保存料など一切使用しておりませんので、お子様にも安心してお飲みいただけます。

# ○わかりやすい「にんにく」と「タマゴ」の健康パワー

たんぱく結合法

タマゴ効果による  
におい消しパリアー

レシチン



にんにくだけでもOK

卵黄だけでもOK

さらに

この二つの  
相乗作用が生む

ドッキング

パワード

にんにくと卵黄を丹念に練り合わせ、弱火で長時間炒り上げると、香ばしい風味の黄金食の粉が出来上がります。

これこそが、語り伝えられた「にんにく卵黄」本来の姿です。

少しでも火加減が強すぎたり、炒りの時間が長すぎたり、かき混ぜる手を休めると鍋の中はすぐに焦げてしまい、風味が台無しになってしまいます。だからといって、火が弱すぎたり炒りが短いと生臭さが残り、美味しい粉には仕上がりなくなってしまいます。

程よい炒り加減の製品を作り出すには、熟練した職人の手作業が、今も不可欠となっています。

当店が、古式伝承製法にこだわり、製造を機械化しない理由がそこにあります。

多くのこだわりの下、作り出される製品だからこそ、自信を持ってお薦めする事ができるのです。

## におわないので女性も子供も大好き!

にんにくはたんぱく質と結合すると臭みが消え、食べた後もにおいません。特に卵黄とはベストパートナー。

(株)サン・プロジェクトの“にんにく卵黄ソフトカプセル”は飲みやすく、“粉末タイプ”は優しい甘味と香味が特色です。だから、女性や子供にも大人気！

良質のにんにく

南九州各地で契約栽培された良質なにんにくを使用しています。

新鮮な自然卵

恵まれた自然環境の中でのびのびと放牧され、しかも安全な自家配飼料で育てた地鶏の有精自然卵を使用。

全て手作業、真心をこめて！

にんにく卵黄原粉末のできるまで

### ①原料・仕込み

原料は契約栽培の良質なにんにくと、昔ながらの健康な放牧地鶏の有精自然卵だけ。

添加物は一切使いません。にんにくの皮をむくのも、卵黄を取り出すのも全て手作業。入念に準備をします。



### ②つぶして練る

にんにくは細かくすりつぶしてペースト状にし、そこへ卵黄を入れてさらに練り混みます。

### ③加熱する

にんにくと卵黄を長時間、とろ火でゆっくり、ゆっくり炒り上げます。黄褐色の粉状になるまで6~7時間、秘伝の製法で細心の注意を払いながら加熱。当社独自の香ばしく甘味のあるにんにく卵黄の原粉末が完成します。

### ④乾燥・熟成

原粉末を木製の器の中で一昼夜、自然乾燥しながら熟成させます。当社製品の特徴となる重要なポイントです。



### ⑤カプセルに充填

近代工場で厳しい衛生管理の下、にんにく卵黄カプセルが、加工されています。

### ⑥パッケージ作業

カプセルタイプ、粉末タイプともに故郷の優しい心を添えて、手作業で袋詰めしたものをみなさまの元にお届けします。