



元気を届ける自然の力



元気の源 黒にんにく

1袋/300g
3,240円

【販売期間】 通年

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----

山県市特産の「元気玉にんにく」を使用し、長期8ヶ月熟成させた黒にんにくです。

糖度70度ととても甘くフルーティーな味わいです。酸味のあるヨーグルトに入れて一緒に食べて頂きますと、甘さが引き立ち、乳成分でまろやかな味わいになります。お試しください。



にんにくチップ

1袋/30g
350円

【販売期間】 通年

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----

「元気玉にんにく」をスライスし、低温で乾燥させました。

面倒な処理が不要、好きな量だけ使え、いつもの料理が簡単・便利になるにんにくチップをご利用ください。

炒め物をはじめ、ステーキに添えたり、煮込み料理に加えるだけで、食欲をそそるにんにく料理ができます。

お問い合わせ

梅田建設(株) 美濃やまがた元気ファーム

住所 山県市松尾130-39 TEL 0581-36-3123

URL <https://www.minoyamagata.jp/>



自然の甘みと風味が心地良い食べごたえ



切り干し大根

1袋/150g
150円

【販売期間】 12月~5月

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----

だいこんをひとつひとつ丁寧に切り、自社ハウスでじっくり天日干ししました。栄養がギュッと詰まっています。便秘解消に効果的な食物繊維が豊富に含まれています。干すことで甘みが増し、栄養価もアップする切り干し大根は、定番の煮物から、サラダ、酢の物、みそ汁など、料理のバリエーションは豊富です。

20分ほど水に浸して戻してから水気を絞りお使いください。

※長く水に浸けすぎると食感や風味が損なわれますので、戻し時間は15~20分ほどとし、約4倍のかさを目安にしてください。

お問い合わせ

ウェル・ファーム (株)ウェル・ファーム

住所 本巣市軽海字千束353-1 TEL 058-324-8355

URL <https://welfarm.info/index.html>

