

こんにちは、『元気だより』作成担当の吉本です。寒い日が続いておりますが皆さまお元気でしょうか？  
 二月といえば節分。我が家の子供たちは『お面がなくてもお母さん鬼やな!』『鬼よりお母さんの方がこわい!』  
 と好き勝手言いたい放題です。節分の日には**本気の鬼**を演じてギャフンと言わせてみせます!  
 さて今月号では『きざみにんにくオリーブオイル』の**魅力**をお伝えしていこうと思います。  
 初めてご購入いただいたお客様、いつもご購入いただくお客様、全く興味のないお客様にも**魅力**が伝わると嬉しいです。

# 「きざみにんにくオリーブオイル」の魅力をお伝えします!

スプーンですくってすぐに使えます!  
 面倒な皮むきや手につくにんにくの  
 においを気にせず料理ができます!

添加物は一切使用しておりません!  
 賞味期限は1年!開封後は冷蔵庫で  
 保管し一ヶ月以内に使い切ってください!

大人気!!



小さなにんにく農家ならではの、  
 手間暇かけたおいしさが  
 詰まっています。

ご家庭でのにんにく料理の代用品!  
 和食、洋食、中華、イタリアンなど様々  
 な料理に合うので使い方無限大!

ご家庭での  
 にんにく料理の代用品に!

きざみにんにくオリーブオイル  
 115g 1,188円(税込)



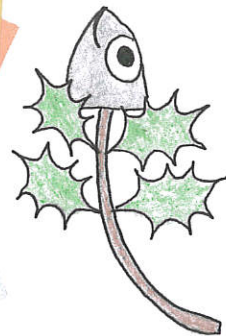
## Q&A

Q1. にんにくのにおいはどれくらいありますか?

A. ガーリックオイルなのでもちろんにんにくのいい香りはします。生のにんにくと違って、加熱調理している  
 のでにんにくの刺激臭は軽減しています。加熱することによりにんにくの甘みを最大限に引き出しています。  
 お仕事柄、気になる方はお休み前に楽しんでいただけたらと思います。

Q2. オリーブオイルは国産ですか?

A. オリーブオイルはスペイン産のエキストラバージンオイルを使用しています。色々なオイルで試作した結果  
 今のオイルがにんにくの甘みを引き出してきて一番相性が良かったのがオリーブオイルの決めてです!



にんにく  
 農家の  
 元気だより  
 2019年  
 2月号