



黒にんにく 高品質

BLACK GARLIC

自社で製造する高品質こだわりの熟成サムライ黒にんにく

一緒に暮らす馬の堆肥を活用し栽培されたサムライガーリック。馬房の敷料（わら・おが粉）を含め馬の堆肥はほとんどが有機物です。しっかり時間をかけ発酵を終えた堆肥は、私たちのこだわりの土づくりには欠かせない土壌改良剤の一つです。毎年6月に収穫されるニンニクは、柔らかい香り、そして濃く深く、まろやかな味わいと高い評価を頂いています。2024年に、こだわりのサムライガーリックを更に進化させる特別な黒にんにく発酵機を導入しました。温度管理や水分調整を厳密に行っているため、皮や果肉にべた付きが無く、高品質で綺麗な仕上がりになっています。栄養価が高く、通常のにんにくのなんと約8倍のポリフェノールが含まれます。その他ビタミン類などを豊富に含む無添加自然食品です。

S-アリルシステインを1日2mg摂取した研究で、疲労感の回復が報告されています。

黒にんにくに含まれるアリシンは、体内のエネルギー作りをサポートしてくれる成分です。そのため、黒にんにくを夜眠る前に食べると、寝ているあいだにエネルギーがスムーズに作られて、寝つきがよくなることや疲れにくくなるといった効果が得られます。また、黒にんにくには疲労回復に役立つビタミンB1も含まれているため、一日の疲れをリセットし、翌日に向けてのエネルギーを充電してくれます。

黒にんにくに含まれているポリフェノールは、肌細胞の老化を防止する働きがあります。肌は夜22時～2時頃に修復が進むため、夜寝る前にポリフェノールを含む黒にんにくを食べることで肌の修復を助け、老化防止につながるでしょう。老化防止だけではなくシミ・シワ・吹き出物などを防ぐ効果もあります。

黒にんにくにはメラノサイトの働きを活性化させるアリシンや、抗酸化作用のある抗酸化物質が豊富に含まれています。白髪の進行を少しでも遅らせるS-アリルシステインの抗酸化作用によって自律神経が調整され、疲労感の回復を促進する機能が報告されています。

	生にんにく	自社黒にんにく	他社黒にんにく
Sアリルシステイン	ほぼゼロ	36mg/100g	16.2mg/100g
ポリフェノール	34mg/100g	270mg/100g	215mg/100g

わずか10日ほどで抗酸化作用を持つポリフェノールとSアリルシステインを生成できるにも関わらず、他社黒にんにくよりはるかに高い数値を出しています。

-LANDBUILD FARM-

私たちは、生まれ育った地域の文化を、
皆さんに広く知ってもらいたい思いから、
土を耕しはじめました。

KeyWords：福島県浜通りの伝統文化と食文化
#相馬野馬追 #工芸 #常磐もの #日本酒

私たちは、共に暮らす馬たちの堆肥を利活用して
土づくりをし、ニンニクの栽培をしています。
その名も #サムライガーリック。



ーなぜ、ニンニク？ー

今なおここ福島県相双地方に姿を残す侍たち。

一千有余年続く相馬野馬追祭の勝負事には欠かせない
食文化があるからです。

戦国時代より"勝つ男"に通じて縁起物とされた魚、鰹
(カツオ)と、疲労回復や滋養強壮が期待されるニンニク
は、戦国武将の強さの秘訣ともされてきました。

浪江町の伝統的工芸品である大堀相馬焼の目皿でニン
ニクをすり下ろし、常磐ものの鰹の刺身をニンニク醤油
で食べる。日本酒を交わしながらー。

強さは福島県産の食にあり。

LANDBUILD FARM

We cultivate the land with the desire to share the culture
of our hometown with everyone.

Keywords:

Traditional and Food Culture of Hamadori, Fukushima.
#SomaNomaioi #Craftsmanship #JobanProducts #Sake

Horses played a significant role in samurai warfare and
culture. We utilize manure from our horses to nurture
rich, fertile soil for garlic cultivation.
The result is known as #SamuraiGarlic.

From Warriors to Tables: The Unbroken Garlic Tradition

Garlic remains a symbol here in the Soma region of
Fukushima Prefecture. It's an essential part of the Soma
Nomaioi festival, a tradition that has persevered for more
than a thousand years.

From the Sengoku period, both garlic and bonito were
considered lucky charms associated with victory. It is
perhaps by no coincidence that the Japanese characters
for this fish can be translated as "man who wins".
Garlic was also believed to aid in fatigue recovery and
provide strength, a secret to the strength of the Sengoku
warlords.

In traditional craftsmanship, we grate garlic on plates of
Obori Soma pottery and enjoy bonito sashimi, a Joban
product, with garlic soy sauce. All while sharing sake.

Fukushima produce is a living testament to the samurai
ethos, passed down through generations.



株式会社ランドビルドファーム
〒979-1506
福島県双葉郡浪江町室原字北町尻3
Tel: 0240-35-5227
Mail: contact@land-b.com



LANDBUILD FARM Co.,Ltd
Murohara, Kitamachijiri 3
Namie-machi, Futaba-gun, Fukushima-ken,
979-1506 JAPAN
Tel: 0240-35-5227
Mail: contact@land-b.com

