



『季節の宅配便』



生石の大地で育った、んにく。

収穫期を迎えた“んにく”をひとつひとつ、丁寧に掘りあげて乾燥しました。

んにく臭の正体はアリシンという香気成分で、疲労回復のほか、血糖値の上昇抑制、血流改善、感染症の予防などがこれまでの研究で解明されています。



古代エジプトではピラミッドの建設の際、労働者に元気で働いてもらうように、“んにく”が与えられ、食卓には“んにく”が並んでいたようです(下絵)。

