


## 製品・技術 PR レポート

## 1. 企業概要

|           |  |       |            |   |    |   |   |
|-----------|--|-------|------------|---|----|---|---|
| 会社名       | 株式会社スパン・ライフ                                |       | 代表者名       | 戸田 宇吉   |    |   |   |
|           |  |       | 窓口担当       | 松山 信彦   |    |   |   |
| 事業内容      | 熟成黒ニンニクの製造、関連商品開発、販売                       |       | URL        | <a href="http://www.spanlife.net/">http://www.spanlife.net/</a> |    |   |   |
| 主要製品      | 最高級黒ニンニク大黒果実、豊熟黒大蒜、黒ニンニクラーメン、黒にんにくサプリメント3種 |       |            |   |    |  |   |
| 住所        | 〒039-1103 青森県八戸市大字長苗代字中坪 105               |       |            |   |    |   |   |
| 電話/FAX 番号 | 0178-20-3021/0178-28-5916                  |       | E-mail     | spanlife@cosmos.ocn.ne.jp                                       |    |   |   |
| 資本金(百万円)  | 20   | 設立年月日 | 平成 5 年 1 月 | 売上(百万円)   | 16 | 従業員数  | 2 |

## 2. PR事項

## 安全な原料、安心の完全熟成、旨さに自信！！

原料のにんにくは 100%青森産！大黒果実は100%青森県田子産！  
 当社の黒ニンニクにはニンニク以外の材料は一切使用しておりません。  
 にんにく生産量日本一の青森県産のにんにくの中で、安全かつ美味しいと定評のある青森県田子町と東北町で育成・収穫されたもののみを使用しております。青森県の風土に適し、にんにく特有のにおいがやわらかく、辛さが少なく、甘味があり、栄養価も高い「福地ホワイト六片種」という青森県南部町福地原産種を使用、生産農家様との契約栽培により、安心して食べられるニンニクを厳選して仕入れています。食の安全が問われる今、本当に安全な食品をお客様にご提供できますよう、努力し続けます。



|         |    | 成分分析表 (可食部100g中) |            |           |
|---------|----|------------------|------------|-----------|
|         |    | 生にんにく            | 豊熟黒大蒜      | 他社製黒ニンニク  |
| エネルギー   | ※1 | 138.0kcal        | 315.6kcal  | 233.4kcal |
| タンパク質   | ※1 | 8.4g             | 9.3g       | 9.0g      |
| 脂質      | ※1 | 0.1g             | 0.1g       | 0.1g      |
| 糖質      | ※1 | 28.7g            | 66.7g      | 47.1g     |
| 食塩相当量   | ※1 | 0.0g             | 0.0g       | 0.0g      |
| ポリフェノール | ※2 | 82.0mg           | 940.0mg    | -         |
| SOD活性   | ※2 | 220.0unit        | 1800.0unit | -         |

※1 青森県薬剤師会衛生検査センター、※2 日本食品分析センター：検査結果  
 注) SOD活性：活性酸素消去能測定値

ポリフェノール生ニンニクの11.5倍  
 SOD活性生ニンニクの8.2倍

## 独自製法(製法特許取得)で100%熟成

黒ニンニクを製造販売するに当たって当社では数年間にわたり研究・開発を行い、現在もなお研究を続けています。様々な熟成方法を試しているうちに、とても熟成度が高くなる熟成方法を発見しました。

熟成の度合いがグーンとアップし、今までとは段違いのまろやかさと甘みが出て、食べたときに感じるニンニク特有のにおいがほぼ無くなりました。熟成は微生物の影響を多大に受けるため、環境によって熟成の度合いが変わることがあります。

ニンニクの熟成には段階ごとに最適な温湿度があり、また個々のニンニクごとに適切な状態を作ってあげるために1つ1つ確認しながら専用工場内で移動させます。(同じ建物の中でも場所により温度・湿度が違いますので、熟成の進み具合をみて最適な場所に移動)もちろん手間と時間はかかりますが、美味しい黒ニンニクはそこまで手をかけないと得られないのです。当社の黒ニンニクの味は日本一と自負しております。是非食べ比べてその違いを実感して頂きたいと思っております。

## 3. 特記事項

- 経済産業省東北経済産業局 平成 20-06-26 東北第 20 号 地域産業資源活用事業認定
- 農林水産省東北農政局 20 北生第 948 号(食) 地域産業資源活用事業認定
- 農工商等連携事業計画認定 24 北経第1516号
- 特許取得 第4907477号(製法) ●特許取得 第5525030号(製造機)