

こんな方におすすめ

赤ちゃんが欲しい 風邪をひきやすい
肌がキレイになりたい 手足が冷たい
若さをキープしたい 疲れがたまりやすい
活動的な生活を送りたい

■原料は完熟南高梅の梅酢だけ。

梅干しを作るときに梅から自然に出てくる液体が梅酢です。原料の梅酢は、完熟の紀州産南高梅を塩で漬けて込んで梅干を作る時に得られたものを使用しています。

■添加物不使用。100%天然成分。

梅酢の原料は、梅と塩だけ。「脱塩濃縮梅酢エキス」は、完熟の紀州南高梅の梅酢から塩分を99%以上除去し、濃縮して作りました。

■梅酢に含まれる成分。

3,4-DHBA

最近話題になることが多い卵子の老化。和歌山県立医科大学で3,4-DHBAと不妊症との関係が研究されています。

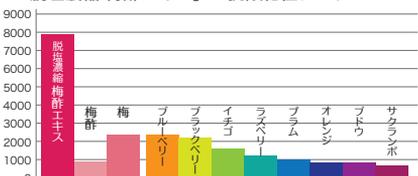
梅酢ポリフェノール

エイジングなどが気になる方にもおすすめの成分。インフルエンザが猛威を振るう冬場の健康維持にも。

クエン酸

昔から「夏バテには梅」と言われているのは、梅にはクエン酸がたくさん含まれているためです。梅酢の酸っぱさは豊富なクエン酸からきています。他にも、リンゴ酸などの有機酸が含まれています。

■「脱塩濃縮 梅酢エキス」の抗酸化性データ



ORAC (Trolox eq. μmol/100g 乾重)

ORACとはOxygen Radical Absorbance Capacityの略で、活性酸素吸収能力を示します。

お召し上がり方

お好みで水またはお湯で薄めてお召し上がりください。約20倍希釈が目安です。ハチミツを加えると酸味がまるやかになります。調味料として、煮物や酢の物、ドレッシングなどにもご利用いただけます。

紀州産完熟南高梅使用

脱塩濃縮 梅酢エキス

希望小売価格 2,980円(税別)

内容量：300ml(希釈タイプ)

1本に
梅の実 163個分



「脱塩濃縮梅酢エキス」は、完熟の紀州南高梅の梅酢から塩分を99%以上除去し、濃縮したものです。

さらさら、巡る。サビから、守る。

Made from Japanese traditional food