

熟成無塩

福井・紅さし

くろ梅

の開発に成功!



熟成無塩 くろ梅 とは・・・?

生梅を熟成装置に入れて万全の温度湿度管理の下に「無添加・無加水・自己発酵」で約3ヶ月で熟成させます。

- * 新鮮な福井県産紅さしを丸ごと熟成しました。
- * クエン酸量は通常の梅干しよりも上昇しています。
- * 塩を一切使用していません。

血圧高めの方にも朗報

梅は我が国古来の健康食品

1000年以上も前から漢方医薬等で使われ親から子、孫へと何代にもわたって引き継がれてきた健康食品です。

●梅の効用

梅の性質	健康効果
* 抜群のアルカリ食品	➡ 血流を良くする
* クエン酸が豊富	➡ カルシウムの吸収を助ける、疲労回復
* 解毒作用が強い	➡ 肝機能を高める

超すっぱい! その味に秘密が...

- * くろ梅一個で朝一の目覚め、
ここ一番に黒うめ!
- * 「すっぱい」が苦手な時は
蜂蜜に漬けて一週間で爽やか味に変身します。

蜂蜜がさらさらになり栄養効果アップで美味しく、くろ梅も心地よいすっぱさになります。

熟成くろ梅で健康ライフを是非お試しください



健康一番 くろ梅製造

株式会社 梅元気本舗

〒919-1504 福井県三方上中郡若狭町大鳥羽16-57

☎ 050-3565-5789

E-mail: umegenki@kl.mmnet-ai.ne.jp