



手づくり、無添加の希少な一品。
日本の伝統的な補助食品です。



梅肉エキス

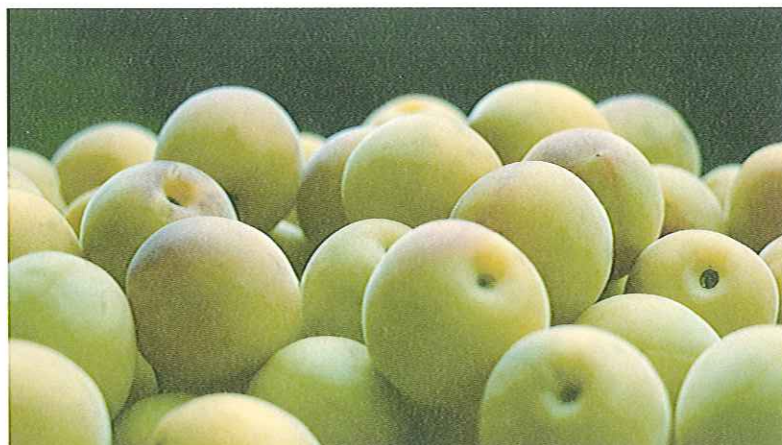
先人の知恵が、今もなお生き続けている健康食品です。新鮮な青梅の絞り汁だけを数日間丁寧に煮詰めて濃縮しているため、わずかな量しかできませんので、とても貴重なエキスです。健康管理、健康維持に是非どうぞ!!

内容量：25g、65g



梅肉エキスのご利用方法

1日3gを目安にお召し上がり下さい。3gの目安は、大豆約3個分。ティースプーンに約1/4程です。ヨーグルトに少量加えたり、ハチミツ等を加えてお湯で溶かしてドリンクとしてもお召し上がりになれます。少量ですとレモンに近い酸味ですので調味料としてもご利用いただけます。



中村梅園

〒871-0315

大分県中津市本耶馬溪町東谷4525-2

TEL0979-53-2701

梅肉エキスは、日本で考案されたもので、江戸時代より民間薬として利用されている伝統的な健康食品です。中村梅園では代々伝わる技法で丁寧に手づくりし、無添加で仕上げています。といっても作り方はとても単純。まずよく洗いきれいに水分を拭き上げます。次に、ひと粒ひと粒、梅の種と軸を取り、すり潰し、汁を絞ります。絞り汁を鍋に入れて、アクを取りながら弱火でじっくりコトコト煮込むだけです。焦げ付かせない様にずっと混ぜ続けな

いといけないので、とても根気のいる作業です。梅の水分をほとんど飛ばしてしまうので青梅1kgから20g程度しか生成できません。もともと、家族のために作っていたのですが、余ったエキスを少しずつ知人に差し上げていたところ、口コミで評判が広がり、ぜひ売って欲しいという要望から商品化を目指しました。といっても、手づくりなので大量につくる事ができません。品切れになる事が度々です。



梅肉エキスの主成分はクエン酸。それ以外にも、リンゴ酸、コハク酸、カテキン酸、ピクリン酸などの有機酸が豊富です。有機酸の含有率はなんと50%を上回り、リン、鉄、カルシウム、マグネシウムなどのミネラルも含んでいます。大切な家族のために受け継がれ、つくり続けられて来た中村梅園の梅肉エキス。そこには、梅にも勝るとも劣らない濃い愛情が込められています。飲み比べていただければ、違いを感じていただけることでしょう。日本の伝統的健康食品「梅肉エキス」をぜひお試しください。

新鮮な青梅の絞り汁だけを
数日間丁寧に煮詰めて濃縮しました。



中村梅園

〒871-0315

大分県中津市本耶馬溪町東谷4525-2

TEL0979-53-2701