

陰陽調和の重ね煮でまなぶ料理教室

いんやん 倶楽部

# 梅醬エキス

UME-SHOU

濃縮番茶 & 生姜 入り

<https://www.yinyanclub.com>

**梅醬 + 番茶 + 生姜の三重奏。**  
身近な材料で、優しく身体を整える。手当て食<sup>®</sup>を、手に取り易い形に仕上げた梅醬シリーズ。有機の梅干しと本醸造醬油に、無農薬・無化学肥料栽培の番茶と、生姜のしぼり汁を加えて、丁寧に調和させました。

♪ 簡単レシピ ♪

◆ 生姜入り梅醬番茶 ◆ コップに小さじ1 (5g) の本品を入れ、100、120cc の熱湯 (又は水) を注ぎ、よく混ぜてお飲みください。◆ 合わせ調味料 ◆ 肉、魚の下ごしらえや味付け、野菜の和え物、汁物に調味料としてご利用ください。

★ 本品が、ビン内側に固まる場合も、スプーン等で混ぜ合わせてお使いいただけます。



ラベル



キャップシールPET

● 名称 | 梅干し加工品 ● 原材料名 | 有機梅肉 (国内製造)、本醸造醬油 (大豆 [国産、遺伝子組換えでない]、小麦 [国産]、食塩)、番茶 (茶 [国産])、生姜 (国産) ● 内容量 | 250g ● 賞味期限 | 枠外左端に記載 ● 保存方法 | 直射日光を避け、常温で保存してください。 ● 製造者 | 有限会社いんやん倶楽部 大阪府吹田市江の木町24-36

☎ 06-6339-1270  
開栓後は、冷蔵庫で保存。

## 栄養成分表示

ティースプーン1杯 (5g) 当たり

熱量	2kcal
たんぱく質	0.2g
脂質	0.0g
炭水化物	0.4g
食塩相当量	0.7g

※ 推定値



4 522412 040338

Designed by ARAKI DESIGN STUDIO