

賞味期限2025.11.19

かりかり 小梅

奈良吉野や

紀州の契約農家で

栽培した小梅を

伝統海塩「海の精」を

作る過程で生まれる

海水中のカルシウム

たっぷりの塩で

「かりかり」にし、

国産の赤梅酢と

有機シソで漬けました。

栄養成分表示(100g中)

熱量	27kcal
たんぱく質	0.5g
脂質	0.5g
炭水化物	5.2g
食塩相当量	11.9g



(サンプル品分析による推定値)

食塩はすべて伝統海塩「海の精」です。

名称	調味小梅漬
原材料名	小梅(国産)、漬け原材料(梅酢、食塩、有機シソ)
内容量	60g
賞味期限	枠外上部に記載
保存方法	直射日光、高温を避け常温で保管
販売者	海の精株式会社 東京都新宿区西新宿7-22-9 TEL 03-3227-5601
製造所	株式会社 パンドラファームグループ 奈良県五條市野原中4-5-27

●賞味期間は製造日より4ヶ月

●本品は常温保存品ですが、開封前であっても冷蔵保管をおすすめします。

●開封後は漬け液に入れたまま、冷蔵庫で保管し、早めにお召し上がりください。

●梅のヘタ部分が入っていることがありますが、品質には問題ありませんので、取り除いてお召し上がりください。

