

この夏、ブレイクの予感。 「徳用梅肉エキス」 再開です。

梅しごとの季節に、
健康を支える「黒怒しごと」を。

しばらく休止状態でご迷惑をおかけしていた
「徳用梅肉エキス」を再開します。需要期前のいま、*急ぎご検討ください。
*「徳用梅肉エキス」は限定品のため在庫なくなり次第終了です。



和歌山県南部産
南高梅
100%

有効成分「梅ムメフラール」が
従来製法の約3倍も!

天然クエン酸を多く含む食品です!

梅肉エキスは、青梅1kgから僅か30gしか作れない貴重な食品で、その大きな特徴は、強い殺菌力を持つ天然クエン酸を多く含む食品であることです。

ピロリ菌の99.999%を殺菌する!

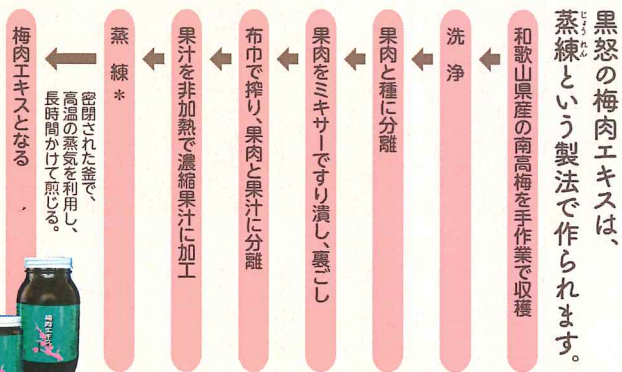
国内の有名梅肉エキスメーカーのデータですが、ピロリ菌の99.999%を殺菌する実験結果が報告されています。

梅肉エキスは、なんとpH 1.4!

食中毒の原因となる0-157は、pH2.5にも耐え増殖するといわれますが、梅肉エキスのpHは、なんと1.4!



1回に
大量製造するため、
他社に比べてお値打ちです!!
*某社商品との比較例
3,650円(税別)/90g=1kg
換算で40,555円(税別)



*蒸練とは…「蒸練機」という圧力と温度制御ができる密閉釜で、直火ではなく高温の蒸気を利用して、攪拌しながら焦がすことなく長時間かけて煎じる工程です。この最終工程で、水飴のような粘度の高い梅肉エキスが生まれます。



▲蒸練された梅肉エキス

〈黒怒〉
徳用梅肉エキス1kg 1kg

20,800円(税抜)

和歌山県産南高梅だけを使用し、丸2日かけて蒸詰めた100%梅肉エキスです。(賞)2年間。

〈黒怒〉
梅肉エキス500g 500g

12,600円(税抜)

殺菌力の強い梅肉エキスが、
天然酵母菌が豊富なコーボンと1つに!

クーポン入り!
他では真似できない黒怒オリジナル。

梅肉酵母エキス 徳用400g・115g

梅肉エキスの
すっぱさが苦手な方へ…

この季節、健康習慣としておすすめしたい梅肉エキスですが、その強烈な酸味ゆえに諦めてしまう方が多いのも事実です。その問題を、活きた酵母菌をプラスするというメリット付きで解決したのが、この「徳用梅肉酵母エキス」です。



〈黒怒〉
徳用梅肉酵母エキス400g
400g

10,800円(税抜)

天然酵母(りんご・梅・砂糖)、梅肉エキス、梅肉。(賞)540日。

※115g規格については、瓶の形状等が変更となる場合があります。
※梅肉酵母エキスは通年商品です。



〈黒怒〉
梅肉酵母エキス115g
115g

3,700円(税抜)