

# お得な「梅肉エキス」で夏バテ対策!!

梅肉エキスは、梅の実の絞汁を長時間熱し水分を蒸発させてペースト状にした食品です。夏バテ対策、家族の健康維持にぜひどうぞ。  
\*「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。

高価な梅肉エキスを大容量でお値打ちに提供



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  
換算で約40,555円(税別)



和歌山県南部産  
南高梅  
100%

有効成分「梅ムフラール」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!

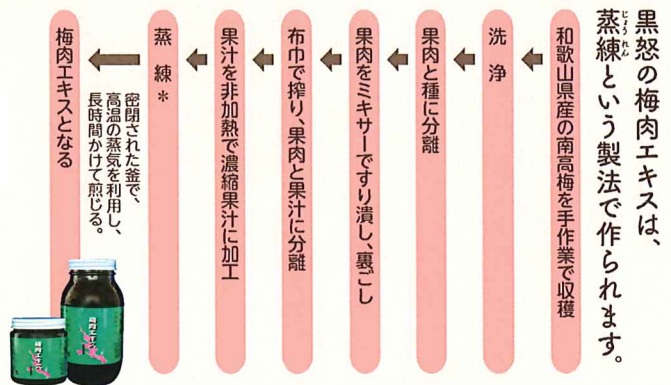
梅肉エキスは、青梅1kgから僅か30gしか作れない貴重な食品で、その大きな特徴は、強い殺菌力を持つ天然クエン酸を多く含む食品であることです。

## 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!



\* 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、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日かけて煮詰めた100%梅エキスです。(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!

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…

梅肉エキスの価値を理解しながらもその強烈なすっぱさゆえ習慣にしにくいという声に応えた、人気の「黒怒オリジナル商品」です。



梅肉酵母エキスの原材料は、すべて国産です。全原材料は、天然酵母(りんご、梅、砂糖(てん菜))、梅肉エキス、梅肉です。

コーボン入り!  
他では真似できない  
黒怒オリジナル。



〈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。

※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)