

# 2021年5月中旬 「徳用梅肉エキス」 再開です。

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。

梅しごの季節に、  
健康を支える「黒怒しご」を。



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！

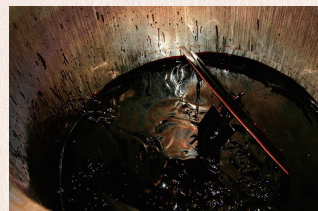
食中毒の原因となる0-157は、pH2.5にも耐え増殖するといわれますが、梅肉エキスのpHは、なんと1.4！

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、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  
**22,800円(税込24,624円)**

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  
**13,800円(税込14,904円)**

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(税込11,664円)**

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(税込3,996円)**