

# 速報!! 2022年予定。 徳用は「5月中旬」 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、  
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)  
2022年3月 当社リサーチ



\*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  
23,000円(税込24,840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  
14,000円(税込15,120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。



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)