

昔ながらの風邪対策

～和漢の陳皮を使った水飴です。～



陳皮の水飴

原材料
【三温糖(国内製造)、麦芽水飴、
生姜、陳皮、金柑/香料】

「美味しいのど飴を造りたい」と試行錯誤の上
出来上がったのがこの「陳皮の水飴」でした。
喉に良いと言われる陳皮と金柑抽出エキスを配合。
生姜も加えて仕上げました。着色料不使用。
そのままパン・ホットケーキにかけたり、紅茶の
甘味料がわりとして、またお好みで4～7倍に薄めて
お飲みいただいても、美味しくいただけます。



「陳皮(ちんぴ)」
陳皮とは、みかんの皮を乾燥させた生薬の
一種です。
リラックス効果や毛細血管を強くして血流を
改善する効果、健胃・整腸効果や風邪予防
などの効果が有ると言われています。



京のあめ湯

自然風味の昔ながらの生姜入りあめ湯です。
香料や着色料、保存剤など一切使用してお
りません。



黒糖しょうが湯

自然風味の昔ながらの飴湯です。
香料や着色料、保存剤など一切使用し
ておりません。
「生姜パワー」で体の心から温まります。



メーカー名 京都府		飴匠さわはら			<201104>
品名	規格	賞味期間	JANコード	備考	
和漢のど飴 陳皮の水飴	瓶入 240g	450日	4973347000049		
黒糖生姜湯	瓶入 370g	180日	4973347029040		
生姜入 京のあめ湯	瓶入 370g	180日	4973347029064		

※詳細については下記までお問合せください。