

# 梅と天然塩の調味料！シンプルがいい



## 海の精の塩使用「有機JAS かける梅酢」

群馬県ゆあさ農園は、梅の栽培から製造までを手がけております。梅の栽培には、化学合成農薬不使用、化学肥料も不使用。有機農法で栽培。太陽光を利用したソーラーシステムを駆使し、環境に配慮しております。

「かける梅酢」  
 どうやって使うの？  
 色々なお料理に使えます。



### 有機JASかける梅酢

自社栽培梅と海の精の塩を漬け込むと、梅のエキスが出来上がります。このエキスは梅由来の水分と成分に、塩味が加わったシンプルなエキスです。お酢は入っていませんので、ツンとくる酸味はありません。ほのかに梅が香る、シンプルな調味料です。



名称：有機梅酢  
 原材料名：有機梅、食塩  
 原料原産地名：群馬県榛名(梅)  
 内容量：180ml  
 保存方法：直射日光、高温多湿を避け、常温にて保存してください。

### ★実際に料理してみたよ



☆ごまと青のりの梅酢混ぜご飯  
 お米2合をとき、いつもの水の量から、50cc程少なくして炊く。炊き上がったら、梅酢30ccを混ぜ、ごまと青のりを混ぜ合わせて出来上がり。お好みで梅干をのせても。

☆夏野菜の梅酢和え  
 茄子は油で焼く。いんげんは茹でる。みょうがと生姜は千切り。これに梅酢を和えて出来あがり。茄子のトロっとした食感とみょうが、生姜のびりっと感がクセになります。

群馬県

メーカー名：

ゆあさ農園

<240719>

品名	規格	賞味期間	JANコード
有機JAS かける梅酢 海の精	瓶入 180ml	1年間	4573424611061

※ご不明な点は営業担当又は滋賀物産まで  
 TEL042-385-0384 / FAX042-385-0483



HP

滋賀物産株式会社