

国内産青梅使用

梅エキス



有機フラクトオリゴ糖使用

国内産の青梅をじっくり煮詰めたエキスに、有機フラクトオリゴ糖をブレンドしています。使いやすいノズルタイプ容器。

国内産青梅使用

梅は、和歌山県産青梅を100%使用しています。

有機フラクトオリゴ糖使用

有機サトウキビから作った有機フラクトオリゴ糖を加えています。オリゴ糖は、体内に入ると有用なビフィズス菌の栄養源になると言われています。

酸っぱさひかえめ

梅エキスはかなり酸っぱいです。その酸っぱさが良いという方も多いのですが、梅エキスに有機フラクトオリゴ糖を加えて、酸っぱさひかえめにし、酸味が苦手な方にもおいしくお召し上がりいただけるようにしました。
有機酸（クエン酸換算）10.8g（100g中）

使いやすい
ノズルタイプキャップ



使いやすいノズルタイプのキャップ口ですので好きな量をお好きな形式でお召し上がり下さい。

毎日の健康維持と美容に
お役立て下さい

梅エキス Q&A

Q 梅エキスってなに？

A 青梅からとった果肉を煮詰めたものです。梅肉エキスともいいます。江戸時代から民間薬として利用されている日本の伝統的な健康食品です。

Q 青梅からしか梅エキスはできないの？

A 青梅ではなくても梅エキスはできます。本品は、青梅から作った梅エキスにオリゴ糖を加えたものですが、創健社では、完熟梅から作った梅酢から作った梅エキスも販売しています。



SOKEN.SHA
LOVE・FOOD・PEACE



この商品の詳しい説明はこちら>>>

https://sokensha.co.jp/pickup/aoume_umeekisu/

