

# 紀州五代 梅肉エキス

## 梅肉エキスの特徴は

- 塩分無添加で昔から信頼感のある伝統食品です。
- クエン酸などの有機酸を含んだ紀州産青梅(南高梅)を使用しています。
- 「クエン酸サイクル」でノーベル賞を受けたクレプス博士の研究でクエン酸の新しい役割が実証されています。
- 農水省食品総合研究所の研究で梅肉エキスを加熱する過程で生成される新成分「ムメフラール」が発見され、注目されています。

## 梅肉エキスの成分は

梅つぶエキス分析試験結果  
(日本食品分析センター)

分析試験項目	結果
水分	6.0g
たんぱく質	10.4g
脂質	0.4g
灰分	4.1g
炭水化物	79.1g
エネルギー	362kcal
ナトリウム	33.6mg
鉄	11.2mg
カルシウム	46.0mg
カリウム	2.06g
マグネシウム	102mg
有機酸(クエン酸換算)	20.8g

梅肉エキス(練)分析試験結果  
(日本食品分析センター)

分析試験項目	結果
水分	17.3g
たんぱく質	8.2g
脂質	0.1g
灰分	5.4g
炭水化物	69.0g
エネルギー	310kcal
ナトリウム	32.2mg
食物繊維	4.7g
滴定酸度(クエン酸換算)	53.4g

(全て100gあたりの試験結果)

## こんな方に梅肉エキス

- なんとなくからだの調子が悪い方。
- 疲れを感じる方。
- 胃や腸の働きに自信がない方。
- 食事が不規則な方、外食の多い方。
- 酒、タバコの多い方。
- 便通にお悩みの方。
- なかなか眠れない方。

## お召し上がり方

- 梅肉エキスは1日ティースプーン1杯 約2~3g
- 梅つぶエキスは、1日10~20粒
- ・食後や食間、就寝前などにお召し上がり下さい。
- ・梅肉エキス(練)は、ハチミツを混ぜたり、ぬるま湯で溶くと飲みやすくなります。
- ・酢の物、ドレッシングにも使えます。

## 「すっぱい」が大切です

最近、昔の人々に比べ唾液の分泌量が少ないそうです。唾液には生活習慣病予防につながる酵素が含まれています。「梅干を連想しただけで唾(つば)が出た」経験はありませんか。唾液中のカタラーゼやペルオキシダーゼという酵素が有害な活性酸素を除去したり、生活習慣病の予防に働きがあるといわれています。

## 梅肉エキスを使った料理 アラカルト

梅を食べる目的は、健康な体をつくることですから、毎日少しずつ長く続けることが大切です。

- 野菜、果物ジュースに加えると味がひきたちます。
- 梅肉エキスしょう油  
梅肉エキス10gに約180ml(1合)しょう油を入れる。  
独特の風味が味わえます。
- ワカメの梅肉エキスあえ…  
ワカメをもどして洗い、小さく切って梅肉エキスしょう油・かつお節をあえます。
- 煮魚に…  
煮魚の中に少量の梅肉エキスを加えますと魚独特の生臭さを取除いてくれます。
- わさび梅…  
梅肉エキスにわさびを混ぜます。
- 梅かつお…  
梅肉エキスしょう油にかつお節を混ぜますと風味が一層増します。

なお、品質管理には万全を期しておりますが、梅肉エキス(練)が固くなった場合はお湯でピンごとあたためてご使用下さい。

また、梅肉エキス(粒)はたまに表面に白い結晶のようなものが、出る場合がありますが、これはクエン酸の結晶ですので、安心してお召し上がり下さい。

お問合せ・・・

発売元 〒963-0105 福島県郡山市安積町長久保2-2-12

 **クラウン商事株式会社**  
TEL 024-945-3840