

【召し上がり方】

梅醤番茶のほか、和えものや
すまし汁にご使用ください。

* 梅醤番茶のつくり方 *

本品におろし生姜や生姜汁を適量
加え、三年番茶を注いでください。

栄養成分表示(100g当たり)

エネルギー:42kcal 炭水化物:7.0g
たんぱく質:2.7g 食塩相当量:13.2g
脂質:0.3g

(サンプル品分析による推定値)



オーサワ

梅 醤

うめしょう

奈良県産梅干・
天然醸造「茜醤油」使用



ガラス : 瓶

キャップ : PE

名 称	ねり梅
原材料名	梅干(奈良県)、 醤油(大豆・小麦を含む)
内 容 量	250g
賞味期限	容器底部に記載
保存方法	冷暗所で保存
販 売 者	オーサワジャパン(株) 東京都目黒区東山3-1-6 TEL 03-6701-5900
製 造 所	里味 岡澤英里 群馬県高崎市島野町1000-5

※梅醤は色合いが徐々に濃くなりますが、
品質に問題はありません。

【使用上の注意】

開栓後は冷蔵庫に保管してください。