

熟練調和の重ね煮でまなぶ料理教室

いんやん 倶楽部

梅醬エキス

UME-SHOU

濃縮番茶 入り

<https://www.yinyanclub.com>

梅醬エキスに、番茶をプラス。
身近な材料で、優しく身体を整える。手当て食を、手に取り易い形に仕上げた梅醬シリーズ。有機の梅干しと本醸造醬油に、無農薬・無化学肥料栽培の番茶を加えて、丁寧に調和させました。

♪ 簡単レシピ ♪

◆梅醬番茶 ◆コップに小さじ1(5g)の本品を入れ、100、120ccの熱湯(又は水)を注ぎ、よく混ぜてお飲みください。

◆合わせ調味料 ◆肉、魚の下ごしらえや味付け、野菜の和え物、汁物に調味料としてご利用ください。

★本品が、ビン内側に固まる場合も、スプーン等で混ぜ合わせてお使いいただけます。



ラベル



キャップシール：PET

●名称 | 梅干し加工品 ●
原材料名 | 有機梅肉(国内製造)、本醸造醬油(大豆[国産]、小麦[国産]、食塩)、番茶(茶[国産]) ●
内容量 | 250g ●賞味期限 | 枠外左端に記載 ●保存方法 | 直射日光を避け、常温で保存してください。 ●
製造者 | 有限会社いんやん 倶楽部 大阪府吹田市江の木町24-36

☎ 06-6339-1270
開栓後は、冷蔵庫で保存。

栄養成分表示

ティースプーン1杯(5g)当たり

熱量	3kcal
たんぱく質	0.2g
脂質	0.0g
炭水化物	0.4g
食塩相当量	0.8g

※推定値



4 522412 040321

Designed by ARAKI DESIGN STUDIO