

梅肉エキス

梅乃道

ご家族の健康管理にクエン酸が豊富な
梅エキスをお役立てください

K-10076

日本古来の
梅肉エキス
って？

紀州では昔から『医者いらず』と言われて農家で常備され、青梅1kgから20gほどしか作れない貴重な食品が梅肉エキスです。梅の成分やミネラル分が凝縮され同量の梅干しの30倍以上の成分が含まれ、梅干しには無いムメフラールという成分も含まれています

梅肉エキスの補給によりクエン酸サイクルが活発になり、食事で摂った糖質や疲労物質である乳酸、体脂肪などの分解を促進する効果があるとされています

梅乃道
とは？

紀州産の厳選した青梅の果肉のしぼり汁だけをじっくり煮詰めて鉄含有酵母・亜鉛含有酵母等で練り上げた贅沢な梅肉エキスです。塩分を含まず、山芋とマカの粉末などで練り上げた「粒タイプ」とペースト状の「エキスタイプ」の二種類があります



エキスタイプ (150g) 11,200円 (税込価格12,096円)
粒タイプ (約1800粒) 16,000円 (税込価格17,280円)

紀州産の梅だけを贅沢に使用

梅乃道は国内で最もクエン酸含有量が多いといわれる紀州産の青梅だけを贅沢に使用しています。一般の梅肉エキスはクエン酸含有量の少ない外国産や紀州産以外の原料を使用しているものが多いです

小粒タイプで飲みやすい

梅乃道(粒)は山芋粉末を使用した小粒タイプなので、持ち運びにも便利で飲みやすい。一般の粒タイプの梅肉エキスはでん粉や米粉を使用しているものが多いです

応用が簡単

エキスタイプはペースト状なので水やお湯に溶けやすく、お茶やジュース、料理などへ幅広く応用できます

梅乃道の
特長

- （粒）毎食後や間食の後などに1回に5~10粒を目安に水やぬるま湯で召し上がってください
- （エキス）そのままや水・お湯で薄めてハチミツ等を加えて梅肉ジュースにして召し上がってください。姉妹品のイオン化カルシウム「智乃道」を梅肉ジュースに適量加えると相性が良く飲みやすくなりますのでオススメです

注意：姉妹品の酵素乃道と一緒に摂らない（酸性度が高く、酵素の有用微生物群の活性が弱まります）
酸性度が強い場合空腹時や胃腸の弱い方やお子様、年配の方は1回量を少なくするなど
飲み方の目安を参考に様子を見ながら召し上がってください

【取扱店】

【販売者】

株式会社サンルート
〒426-0088 静岡県藤枝市堀之内1729
TEL: 054-646-1440 FAX: 054-644-0015