

越中伝統梅干し



稲積梅(富山県指定品種) 昭和24年

### 特産氷見稲積梅生産組合

〒935-0006 富山県氷見市稲積355-2  
TEL 0766-72-2338  
FAX 0766-72-2262

氷見  
稲積  
梅  
ひみ  
いなづまうめ

無添加



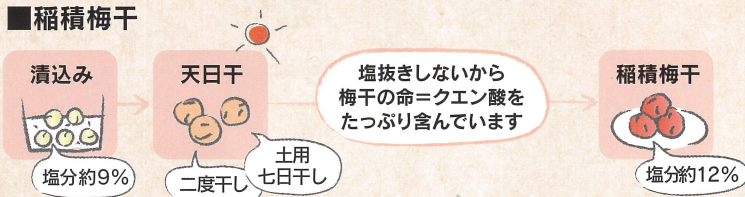
塩分約12%



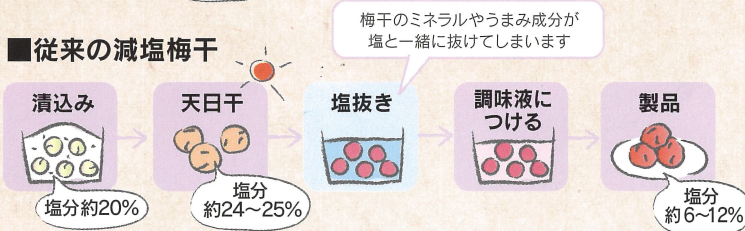


エコファーマーがつくる  
無添加梅干

### ■ 稲積梅干



### ■ 従来の減塩梅干



梅干はクエン酸が命。  
酸っぱさは健康の基です。

**その1** 稲積梅には、梅の命である大切な成分（クエン酸やアルカリ性ミネラル）がすべて残っています。

**その2** 稲積梅のまろやかな酸っぱさは、梅が持つ健康作用そのものです。梅のクエン酸は糖分や脂肪の代謝を助け、疲労回復や整腸作用があります。

**その3** 召し上がっていただくと、口の中にサッパリとした旨味感が広がります。

**その4** 組合員全員がエコファーマー<sup>※</sup>で、特別栽培された梅を使用。  
(平成19年度農薬92項目無検出：富山県厚生センター調べ)



※エコファーマー

「食の安全」に対する社会的関心が高まる中、たい肥等を活用した土づくりと化学肥料・農薬の使用の低減を一体的に行う環境にやさしい農業に取り組む農業者のことです。





## 越中伝統梅干し 氷見稲積梅

●500g……商品番号 1

●1kg……商品番号 2

酸っぱさの中にサッパリとした旨味がお口の中に広がります。梅・シソ、塩以外は何も加えていない自然の美味しさです。  
◎無添加

賞味期間：常温で6ヶ月間



# 生産者(エコファーマー)が 特別栽培した梅

特別栽培梅〔農薬92項目無検出〕 H19、富山県厚生センター調べ

## 稲積小町 梅ジュース

商品番号 3

●500ml

無添加・稲積梅干からのエキスで作られた濃縮ジュースです。

夏はつめたく冷やして、冬はホットでお好みの希釈(5~7倍)でお楽しみいただけます。生野菜やナマス、モズク、ワカメ、ナマコ等の酢の物にも最適です。

また、冷奴、湯豆腐、焼魚にかけていただいても美味しく召し上がれます。

これ1本あれば色々なお料理にお使いいただけます。どうぞお試しください。

賞味期間：12ヶ月



## 稲積 梅ドレッシング

商品番号 4

●200ml

氷見・稲積の梅肉、梅酢をふんだんに使用した、化学調味料ゼロのノンオイルドレッシングです。

野菜サラダ、冷奴、豚肉の冷しゃぶ、焼き魚、焼茄子等にかけてお使いいただけます。

無添加の自然の梅の旨味が食欲をそそります。

賞味期間：12ヶ月



## 詰め合わせ 商品番号 5

越中伝統梅干し稲積梅 500g、  
稲積梅ドレッシング 200ml×2本、しそ粉 50g