

2008年9月1日

吉田漬物工場

「健康食品」シリーズとして

「群馬県産 手作り 梅エキス30gを発売中」



健康食品シリーズ 「群馬県産 手作り 梅エキス30g」

吉田漬物工場は健康食品シリーズとして群馬山麓で  
化学合成農薬、化学肥料を使用せずに自然農法栽培した梅を使用。

手作り 梅エキス30gを発売しました。

## PRESS RELEASE

吉田漬物工場は健康食品シリーズとして安全、安心のMOA自然農法栽培梅を使用した群馬県産 手作り 梅エキス30gを発売しました。

### ■健康食品シリーズ「群馬県産 手作り 梅エキス30g」について

梅エキスは青梅の果汁を抽出し何十時間も時間を費やし煮詰めて作り上げます。

1年に一度の梅収穫時期にしか作ることが出来ません。

原材料は青梅のみ100%の原料だけを使用して作り上げ、添加物を一切使用していない自信作です。

また、血液をサラサラにしてくれるムメフラールや疲労のもとの乳酸を体外に排出してくれるクエン酸など身体を活性化してくれる有効成分がたっぷり含まれている健康食品です。また、この30gビンに約2kg以上の青梅が使用してあります。

### ■「こんな時に梅エキスパワーを」

- 肩こり
- 冷え性
- 高血圧症
- 腹痛、下痢、便秘などお腹の調子が悪い
- 風邪気味
- 飲みすぎ、二日酔い、乗り物酔いなどの時に良いと言われています。

### ■お問い合わせについて

吉田漬物工場

群馬県富岡市南後箇 1776

TEL / FAX: 0274-63-2138

Internet: <http://www.tokyo-tsukemono.com/yoshida/>

E-mail: [Phdrg482@ybb.ne.jp](mailto:Phdrg482@ybb.ne.jp)