

世界初！

無塩完熟熟成法



完熟梅たまり

完熟梅たまりは
塩分、添加物を
いっさい使用せず
梅だけを熟成させて
つくります。
すっきり爽やかな
自然の酸味を
お楽しみください。

いつものから揚げにかけてさっぱりと



お酒にも…

クエン酸



お好みの飲み物で割ってドリンクに…



ちょい足しやひとかけでとろみやコク！



ドレッシング等の料理素材に…

ポリフェノール

有機酸

毎日のお料理に！ **かける** **加える** **混ぜる** **割る**

調味料：そのままかけて！ドレッシング、ソース等のベースとして！

飲料：炭酸水、焼酎、ウイスキー等お好みの飲み物で割って！

酢として：マリネ、ピクルス、すし酢に！

お料理：レバーや魚の臭み抜き、中華のとろみ付けや隠し味に！

デザートに：杏仁豆腐やアイスクリームにかけて！

- 炒め物の仕上げに
- サンマやアジなどの焼き魚にかけて
- トンカツやから揚げなど揚げ物にかけて
- 生野菜や果物にかけて
- モズクやネカブなどの海藻類にかけて
- 麺つゆに加えて
- 炊き立てのご飯に混ぜて
- 焼き肉のたれに
- 和風の煮物に（梅ひじき、梅きんぴら、梅佃煮等）
- 骨付き肉の煮込みに（スペアリブ、チキンレッグ等）
- はちみつ梅ドリンクに