

HotなUme

01

すっきりした甘さで
食べやすい!

おしるこ



ひとくちサイズの食べやすさが人気です。

ひとくち小梅

400g入 2,160円(税込)
800g入 4,320円(税込)

はちみつ小梅【塩分約8%】

品番5082k 400g入
品番5084k 800g入

賞味期限 製造日より6ヶ月

しそ漬うす塩味小梅【塩分約8%】

品番1268k 400g入
品番1221k 800g入

賞味期限 製造日より6ヶ月

しそ漬小梅【塩分約15%】

品番1263k 400g入
品番1115k 800g入

賞味期限 製造日より1年

白干小梅【塩分約20%】

品番1070k 400g入
品番1024k 800g入

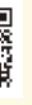
賞味期限 製造日より1年

昔ながらの
しょっぱい梅干
(家庭用無選別)
【塩分約20%】品番6669
400g入 1,080円(税込)
原材料 梅・塩のみ 賞味期限 製造日より1年品番6669a3
400g×3個入 3,000円(税込)

お得!

先人たちの知恵の結晶である、昔ながらのがつんと
しょっぱい梅干です。すっぱさの奥に梅本来のコク
と旨味がしっかりとお楽しみいただけます。

無添加

【うめ白湯の作り方】
カップに梅根性をひと粒入れてタネを取り除き、白湯を注いで梅を潰しながら混ぜ合わせれば完成!シンプルでさっぱりやさしい飲み心地の白湯は、からだも心もほっとさせてくれます。さらに疲れが溜まっている時には、かける梅黒酢を1~2滴加えて飲むのも◎

HotなUme

03

からだにやさしい白湯
昔ながらの
しょっぱい
梅干
白湯
かける
梅黒酢寒い日におすすめ!
HOT UME RECIPEからだの芯から温まる
HOTな梅寒さが続くこの季節。ほっとひと息つきたい時に
おすすめの「HOTな梅」レシピをご紹介します。梅干は加熱すると「ムメフラール」という成分が生まれ
血液サラサラ効果もアップ! エネルギー代謝も高め
られるので、からだが喜ぶ一杯になりますよ。ぽかぽか
おすすめ
No.1

ごはんを入れれば忙しい日の朝食にも!



【生姜梅こぶ茶の作り方】

生姜梅こぶ茶とすりおろした生姜
を各小さじ1杯程度カップに加
えて沸騰したお湯を注ぎ、よく
かき混ぜてお飲みください。

02

梅と昆布と生姜のパワーで
体の中からぽかぽかに

生梅こぶ茶 × しょうが



HotなUme

04

美容と健康に!

十六穀



はちみつ梅

【十六穀入りうめスープの作り方】

セットで入っているポンセンとはち
みつ梅と梅スープをカップに入れて
お湯を注ぐだけ! ささっと手軽に南高
梅&十六穀の栄養豊富なスープが出来
上がります! コラーゲン入りなので美
容にも健康にも嬉しいスープです。

無添加

品番3317
130g入
648円(税込)品番3317s
130g×2個入
1,200円(税込)南高梅と北海道昆布を使用
生梅こぶ茶16種類の国産穀物をノンフ
ライでそのまま焼き上げた、
ふんわりサクサクの雑穀ボ
ンセン入り梅スープです。品番7039
雑穀ポンセン 大 3枚(個包装)
はちみつ梅 ピロー入り 3粒
梅スープ 1包(5g)×3入
648円(税込)

03

完熟南高梅を大麦黒酢で漬け
込み、しそ・三温糖に鰹と昆布か
らとっだしを合わせ、化学調
味料・保存料無添加の梅香る健
康志向のかける黒酢だれです。品番3385
120ml入箱無 648円(税込)
大麦黒酢×完熟南高梅
かける梅黒酢

賞味期限 製造日より7ヶ月

※写真はイメージです。