

梅エキス

ウメの有効成分を濃縮させてつくる健康食品。保存料や着色料を一切使わずに青ウメの搾り汁だけで作り上げる。殺菌や整腸に効果があるとして旧美郷村で昔から愛用されている。

小さかったり、形が悪かったりするウメの活用方法としてエキスに着目。収穫した青ウメを洗い、種を取

ええもん、よろけ

阿波の逸品

り除き、ミキサーにかけて果汁を取る。最初は強火で、仕上げは細心の注意を払いながらじっくりと土鍋

愛用される健康食

で煮詰めて完成。工程はすべて手作業。ウメ一キからできるエキスはたったの二十㍎と希少価値も高い。

梅干しとは異なり塩をまったく使っていないのが特徴。子供や酸味が苦手な人には水や湯で溶かし、はちみつなどを加えて飲むのがお勧めという。



◆
四十㍎入り千五百七十五円。吉野川市美郷、美郷梅工房(電088833(4))0215880。