

一杯で、
ところとカラダが温まる。

梅醬番茶®

❖ UMESHO BANCHA



日本古来の知恵がとけている 「梅醬番茶」 うめしょうばんちゃ

昔から自然療法や
おばあちゃんの知恵として
知られている「梅醬番茶」。
心も体も温め、とてもヘルシー。
もっと手軽に楽しんでもほしいから、
簡単に作れるように
おいしいエキスをしました。

作り方

スプーン1杯(5cc)位をカップに入れ、
お湯(70cc)を注ぐだけ。
しあわせ広がるおいしい健康茶が
できあがります。
濃さは好みでお召しあがりください。

4つの厳選素材



梅干し

和歌山の南高梅を天日塩で漬けたアルカリ性食品の王様。梅に含まれるクエン酸やポリフェノールがお腹をはじめ体調を整えます。



たまり醤油

明治から続く伝統のたまり醤油を使用。丸大豆100%と天日塩のみを原料とし、じっくり熟成させた醤油はうまみ成分がたっぷり。小麦を一切使っていないグルテンフリーです。



生姜末

辛味と芳香が自慢の国産生姜粉末。生姜に含まれる温める成分のショーガオールが体をポカポカに温めます。



三年番茶

熟成されたまろやかで飲みやすい京都の有機栽培三年番茶。体にやさしく健康的なマクロビオティック番茶です。

こんな方におすすめ！

- ❖ 朝の目覚めが悪い方
- ❖ 冬の寒さ、夏の冷房に弱い方
- ❖ 美容と健康を維持したい方
- ❖ 飲み過ぎ、食べ過ぎ、お酒の後に暑い夏の熱中症対策に

梅醬番茶はお料理にも使えます！

- ❖ だし汁でのばして、具や薬味をプラスすれば、香り高いスープに。
- ❖ オリーブオイル・胡麻油などお好きなオイルと混ぜ合わせればドレッシングになります。
- ❖ かつお節と梅醬番茶を混ぜ合わせたものを、玄米・おかゆ・おにぎりの具に。
- ❖ 梅醬番茶を少しお湯でのばしたものを、焼いたお餅につけて海苔で巻くと梅の良い香りがする磯辺焼きに。

WEBサイトでもすぐに役立つ
美味しい知恵をご紹介します！ ↓



うめしょうばんちゃ
梅醬番茶®



n=1000

実施対象：全国の男女

調査方法：インター ネット調査

調査提供：日本トレンドリサーチ

調査概要：2021年12月 サイトのイメージ調査

本調査はサイトのイメージをもとにアンケートを実施し集計しております。
サービス(商品)の利用の有無は聴取しておりません。

梅醬番茶 180g
1,836 円(税込)

梅醬番茶(大)360g
3,132 円(税込)

お徳用

名 称	梅干加工食品
原材料名	有機たまり醤油（国内製造）（大豆を含む）、 梅干、有機三年番茶、生姜末
賞味期限	本体ラベル下部に記載
内 容 量	（小）180g・（大）360g
保存方法	たまり醤油の酵母が生きていますので、 冷暗所で保存。開栓後は要冷蔵

栄養成分表示
[小さじ一杯5ccあたり]

熱 量	3.4kcal
たんぱく質	0.39g
脂 質	0.01g
炭 水 化 物	0.43g
食塩相当量	0.83g

販売店



アイリス株式会社

〒135-0004 東京都江東区森下 2-5-13
TEL：03-5624-0018 FAX：03-5624-4418
E-mail：info@iris-tokyo.jp
<https://www.iris-tokyo.jp>



※梅醬番茶はアイリス(株)の登録商標です。 202210