

鹿児島産 柿酢

純粹エキス

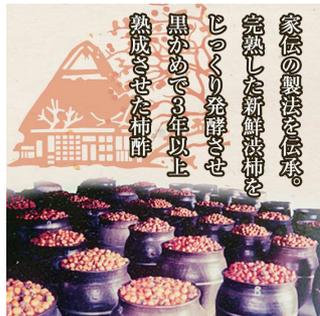


密かに伝承された家代々の幻の秘法

昔は、味噌・醤油・焼酎など、みんな自分の家で作ったものです。そしてどの家庭にもその家独特の作り方があり、その中には家伝の秘法として伝承されている素晴らしいものもあります。柿健堂の柿酢がまさしく、その家伝の秘法です。



柿健堂



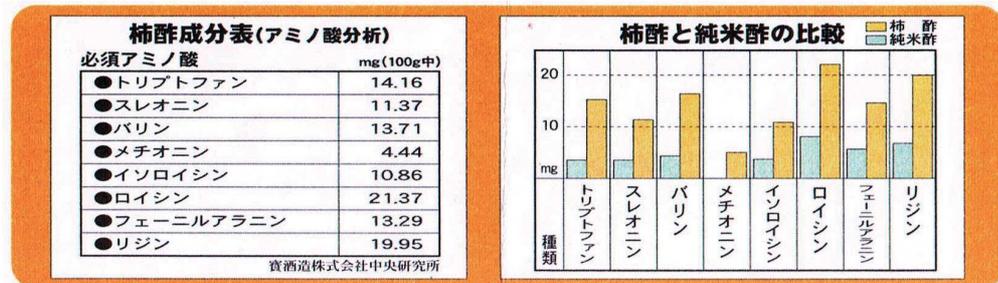
原料

柿酢（鹿児島産）の原料は天然渋柿 100%です。柿を酢に漬け込んだりせず、そのまま発酵させて作った柿酢です。本品は完熟した新鮮な渋柿をじっくり発酵させさらに3年間の熟成期間をおいて、まろやかで芳醇な味と香りの柿酢に仕上げています。

この柿酢純粹エキスはまろやかで飲みやすいのが特徴で、料理などにも使用できます。

成分

柿酢には、必須アミノ酸、ポリフェノール、ミネラル（特にカリウム）が多く含まれています。



ご利用方法

- 食卓のお酢のかわりにどんな料理にも手軽に使え、料理がおいしく健康管理もできます。
- 冷水で割ってお飲みください。（柿酢 1、ハチミツ 1、水 5～10 を朝夕食後に）
- ごはんの炊き込み
米 3 合に柿酢 20 cc の割合で炊く前によく混ぜます。キラキラ輝くふっくらとしたごはんができます。うまみが増しごはんが健康食になります。
- サワードリンクで
色々な薬草・果実を書き酢酢エキスに漬け込み我が家のサワードリンクをお作りください。サワードリンク 1、ハチミツ（黒糖）1、冷水 5～10 でお飲みください。

保存方法

- 薄めたものは、ペットボトルに入れて冷蔵庫に保存してください。
- 未開封の商品は高温・多湿・直射日光を避け保存してください。



製造・販売元
有限会社 柿健堂
鹿児島県阿久根市
鶴川内 4407-1

薩摩地方の伝統製法黒かめ熟成

地面に据えた黒甕は大地のぬくもりと正常な空気を吸い込み、やがてその外肌にシットリと玉の露を吹き出します。黒甕が息づいている証です。こうして黒甕から生まれたものが柿酢の最高級品といわれます。

鹿児島産「柿酢」はほとんど人間が手を加えていない自然のままの渋柿をそのまま黒かめに仕込み半年間発酵させて果肉と液体（エキス）に分離します。このエキスを3年以上熟成させたものです。

しあわせ屋どっとこむ
有限会社リトルブレン

672-8071

兵庫県姫路市飾磨区構 3 丁目 439-3

☎ 079-231-5126 fax 079-231-5127