

梅干しは、疲労回復、食欲不振、吐き気、頭痛、乗り物酔いなどに効果があり昔から「梅は三毒を断つ」といわれ、食べ物の毒、血の巡りの異常、水分代謝の異常を治す効果があるとされていました。

2024年度「完熟南高梅」の予約販売

紀州産の農薬、化学肥料を一切使用しない南高梅と伊豆大島の自然塩だけで塩分20%の本物の梅干しを作ってみましょう！ 出来上りの梅干しは塩分22%ほどになります。

■梅干しの7徳(江戸時代の本草学)



1. 毒消しに功あり。うどん屋は必ず梅干を添えて出す。
2. 防腐に功あり。夏は飯櫃《めしびつ》に梅干一個を入れておけば腐らず。
3. 病気を避けるに功あり。旅館では必ず朝食に梅干を添えるを常とす。
4. その味かえず。
5. 息づかいに功あり。走る際、梅干し口に含めば息切れせず。
6. 頭痛を医するに功あり。婦人頭痛するごとにこめかみに貼るを常とす。
7. 梅干しよりなる梅酢は流行病に功あり。

梅には有機酸(クエン酸、リンゴ酸、コハク酸、酒石酸)も多く、ミネラルバランスの良い自然塩で漬けた梅干しには、ミネラル類も多く含み梅の効能を最大限に引き出して効能も大変優れています。

完熟南高梅予約申し込み票 (ご注文締め切り日: 5月31日(金)) FAX 0422-70-6648

お名前		TEL: :
		Mail:
おところ		
完熟南高梅5kg(塩なし)	個	お振込先: みずほ銀行 西荻窪支店 普通 2158356
10kg(塩なし)	個	
完熟南高梅5kg(塩1kgセット)	個	ゆうちょ銀行 記号10120-74357401 ※お振込み確認後の発送となります。
10kg(塩2kgセット)	個	
ご希望の配達時間帯に○印を	・午前中 ・14~16時 ・16~18時 ・18~20時 ・19~21時	

■農薬、化学肥料不使用の自然栽培の梅で「梅干し作り」をお楽しみください。

①岡本農園の完熟南高梅 5Kg(塩無し) 送料込み→9,750円(税込)

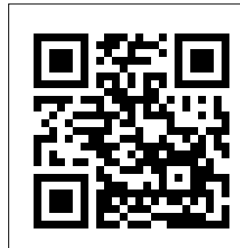
10kg(塩無し) 送料込み→18,870円(税込)

②岡本農園の完熟南高梅 5Kg(塩1kgセット) 送料込み→12,858円(税込)

10kg(塩2kgセット) 送料込み→24,486円(税込)

※塩は「Flower Of Ocean・シホ」です。

スマホでの申し込みはコチラから↑



★注意:

※発送日は梅の完熟に合わせ、順次発送させて頂きます(6月初旬~20日頃までの予定)

岡本農園の梅の都合で直送するので、発送日の指定はできませんので、ご了承ください。

※今年から配送会社を時間指定ができるクロネコヤマトにするので、送料が高くなります。(10kg未満1550円、10kg以上1870円) 希望の配達時間帯をご記入ください。梅の価格は同じです。



NPO法人 メダカのがっこう

〒180-0003

東京都武蔵野市吉祥寺南町5-11-2

Tel 0422-70-6647 Fax 0422-70-6648

http://npomedaka.net/

e-mail: npomedaka@yahoo.co.jp