

# ASAの産直便

蔵出し年1回! 湯浅醤油らっきょう  
 当店スタッフがお届けいたします

## 特別販売 季節限定品! 蔵出し年1回の湯浅醤油使用

醤油発祥の地、和歌山県湯浅町の安土桃山時代から続く蔵元の希少醤油を使用。鳥取産の夫粒菜京(1年物)で漬け込みました。蔵出し醤油使用の為、年1回の期間限定の販売となります。ご了承くださいたくお願いいたします。

安土桃山時代から続く  
 伝承の技を頑なに守る、  
 醸造元の稀醤油を用い  
 鳥取産のらっきょうを  
 漬け込みました。

稀少の逸品

湯浅醤油

らっきょう



素材は国内産に  
 どことどこだわりました

湯浅醤油らっきょう  
 300g  
 税込1,480円

日本醤油の発祥の地、和歌山県湯浅町の蔵元の希少価値の高い醤油を使用しておりますので、  
 [らっきょう残りの漬け汁]は、捨てないで再利用!  
 美味しい一夜漬けが作れます。お好きな野菜をカットして1晩冷蔵庫に入れるだけ! お試しください。



深い味わい  
 匠の手技

元祖発酵食品

## 金山寺味噌



金山寺味噌  
 200g  
 ×2ヶ 1,380円 (税込)

健康  
 豆知識

醤油は金山寺味噌の製造工程で生まれた【たまり】を改良して作り始めた為、元祖発酵食品といわれています。日本人が長生きなのは、味噌、醤油の他漬物等の植物性発酵が食品が多い為と云われています。チーズ、ヨーグルト等動物性の乳酸菌に比べ植物性乳酸菌は胃酸に強く腸までたどり着いて、腸内細菌のエサとなります。



日本伝統の発酵食品  
 食べる調味料

## 緑茶パワー風邪対策

### まっちゃんの「水だし」でカゼ予防

静岡県がインフルエンザの発症率が低いのは何故?

水だしカテキンはエビガロカテキンと言い、お湯だしではありません。免疫力を高め、インフルエンザの抑制効果があるとされています。静岡県ではインフルエンザの流行る季節にお茶でうがいをする小学校もあるくらいなんですよ!

### まっちゃんの「お湯だし」で血管強化

お湯だしてでるカテキンは毛細血管を強くする効果があり、1日5杯以上お茶を飲む人は、飲まない人に比べ脳梗塞の発症率が50%以下に下がるといわれています。静岡県で脳梗塞の発症率が低いのはその為です。



お茶は本来漢方でした。

◆200g (5g×40ヶ入り)

静岡県産茶葉  
 抹茶入玄米  
 さんかく茶

まっちゃん

1袋 税込1,750円 2袋 税込3,400円

## まっちゃん粗品プレゼント企画

税込3,000円以上ご購入の方へ  
 「まっちゃん粗品(5g×3袋入)」プレゼント!

