



梅の酸味の素になっているクエン酸やリンゴ酸、酒石酸などは疲労回復効果、血流の改善効果があり、唾液の分泌も促進させると言われています。またカリウム、ミネラルが豊富で体バランスを整えるアルカリ性食品の代表です。
梅は傷や斑点がなく丸みのあるものが良いでしょう。

カンタン！
漬けるだけ

砂糖じゃなくて
天然酵母飲料
コーボンで作る
発酵 梅の酵素ジュース



おいしい手作り酵素が簡単にできる

酵母菌と酵素が増えてお得に飲める

材料（作りやすい分量） 梅 約 300g ※青梅は冷凍のものでも作れます
コーボン（お好きな味）1本
密閉できる広口ビン



1 梅はヘタの中のごみやヤニを竹串で取り除き、きれいに洗って水分は拭きとっておく（水分が残るとカビの原因になります）
梅に5～6ヶ所竹串で穴をあけておく



2 熱湯消毒して乾かしたきれいな瓶に青梅を入れる



3 コーボンを1本注ぎ入れる梅が浸かるくらいになります



4 重し（皿など）を入れて梅が沈み込むようにしたら、ビンの口をラップで覆いふたをします。冷暗所で1～2週間置いたらできあがり



梅のエキスがたっぷり

発酵がすすむので保存は冷蔵庫がおすすめ。好みにもよりますが5倍ほどに薄めてお飲みください。
発酵が進むとエキスに濁りが出てきますので、取り出してそのまま食べたりジャムにして甘い梅をお楽しみください。

※ この要領で、生姜・ゆず・レモン・かりん
イチゴなどのベリー系なども漬けることができます。



酵母菌 9000万菌

コーボンは気候、環境に恵まれた伊豆の力強い野生酵母を、リンゴ・みかん・うめ・ぶどうに吸着させ、1年～1年半熟成させた力強い天然の酵母菌。コーボンシリーズの中で不動の人気コーボンマーベルはシリーズの中で天然酵母菌を1ml中9000万菌体も含み、菌の多さは最大値。効率よく菌を体内に摂取できます。

コーボンマーベル

525ml ￥4,800(税込¥5184)



酵母菌 5000万菌

フルーツはリンゴをベースにウメ、白ぶどう、みかん、それぞれを使った定番のフルーツコーボン。梅漬けにはウメコーボンが人気。

コーボンフルーツ
(ウメ・みかん・ぶどう)

525ml ￥3,600(税込¥3888)

1.8L ￥10,800(税込¥11664)