

自然に生まれし 健康長寿の源

JA福井県

× 梅涼湯

# 福井 7/10月 8/6日 梅フェア



## 福井梅とは

ラムサール条約湿地にも登録されている若狭三方五湖の自然に育まれた福井特産の梅。その特徴は「種が小さく、果肉が厚く」ミネラル分を豊富に含んでいる品種であることです。

## 梅の隠れた健康長寿への効果

### ① アンチエイジング

梅に含まれるビタミンEには抗酸化作用があり、老化の原因となる過酸化脂質の抑制に効果的！

### ② 血行改善

ムメフラールという成分が血行改善効果を期待でき、冷え性や肩こり改善にまた、動脈硬化の原因となる血圧の上昇を抑える効果にも期待できます

### ③ カルシウムの吸収を促進

豊富に含まれるクエン酸はカルシウム吸収の促進に効果があり、梅を摂ることでカルシウムの吸収率が上がるのが期待できます



福井梅マスコットキャラクター「ふくい梅じい」と「わかさ梅ばう」

## 福井梅と サウナ飯



レモンと梅って相性抜群!

福井梅のさわやかレモン冷麺 900円(税込990円)



お酒がすすむ夏の定番 梅塩だれキャベツ 350円(税込380円)



梅が溶け込んだ和風出汁をかけてお茶漬けスタイルに

梅おろし冷やしだしかつ丼 1,080円(税込1,180円)

お風呂上がりの暑い身体に塩分補給



福井梅の梅干しサワー 450円(税込490円)



オススメ!

酸味が食欲をそそる彩り鮮やかな

豚しゃぶ梅おろしうどん 930円(税込1,020円)

## 梅水風呂

7/15(土) 17(祝) の3日間



香り高い品種「福太夫」をたっぷり使用



フェア期間中 サウナ温度UP

## 物販

福井梅使用の特産物を 限定販売



お菓子な梅干し



しそ漬梅干し



くずきり梅

福井梅の「しそ漬梅干し」は、人工添加物を一切使用しない昔ながらの塩と紫蘇のみで漬け込む製法で作られています。お食事処・物販商品でぜひお試しください!