

「京都府宇治田原町の自然の恵み
柿の持つ力を引き出しました」

手づくり・無添加



【むく屋の柿酢】

《柿酢の健康効果》

柿がもつ本来の力で自然発酵させ、やさしいお酢に仕上げました。
柿そのものにも多くの健康効果があり、身体にうれしい効能を期待できます。

・高血圧予防

柿にはタンニン、カリウムなど高血圧を予防する栄養素が豊富です。
さらにお酢に含まれる酢酸の血管拡張作用で血圧の高い人にうってつけの飲み物です。

・抗酸化作用

柿にはポリフェノールをはじめさまざまな抗酸化物質が含まれています。
お酢の抗酸化力と相まって体の活性酸素を強力に分解してくれます。

・抗アレルギー作用

柿に含まれるフラボノイドには強力な抗アレルギー作用があることが確認されています。

・脳卒中予防

柿には血管を拡張させるアセトアルデヒドが含まれています。
柿は脳血流を増加させ脳卒中を予防します。

○飲み方

飲むときはお好みで(水や炭酸)10倍程度に割って飲んで下さい。

*お使いのお酢に替えてぜひ柿酢を使ってみませんか！
毎日のお料理にもおいしく使っていただけます。
酢の物、なます、ドレッシングなど使い方いろいろ！

販売価格	(小)150ml	650円
	(大)500ml	2000円



製造元
障害福祉サービスセンターうじたわら
〒610-0253
京都府綴喜郡宇治田原町ね田船戸38-1
TEL 0774-8816969
FAX 0774-8815846