

# 市原市産梨 100%使用 芳醇な味と香りを活かした梨酢



## 一年に一度、旬の梨を丸ごとギュッと生搾り

糖度を活かした発酵を実現させました。最適な酵素を加えて発酵熟成して製造する為、製造本数が限定されます。日本農林規格（JAS）の分類で、果実酢であって梨の搾汁の使用量が1ℓあたり700g以上と、規定の2.3倍使用しています。市原市産梨の糖度と芳醇な味と香りを活かして発酵熟成して製造した飲む梨酢です。

※（人工甘味料・蜂蜜・砂糖等不使用）千葉県市原市産の梨は、J A市原市から100%仕入れており、糖度が高く味が良い「いちほら梨」としてお客様から高い評価を受けています。また、パッケージに描かれた「白鳳」は永遠に時を生きる伝説の鳥であり、「梨の秘傳」が永遠に人々の健康を支えてほしいと願いを込め、モチーフとしました。ハイボールやはちみつドリンクにしても美味しく飲むことができます。



### 生搾り【梨の秘傳】（醸造酢）

原材料	梨（千葉県市原市産）、米酢、アルコール
内容量	275ml
賞味期限	2年
保存方法	常温



提供可能販促物

## 会社概要

# 山田フードサービス株式会社

〒290-0142  
千葉県市原市ちはら台南六丁目4番地6  
TEL 0436-52-2306 / FAX 0436-98-3288  
<https://yamadafoodservice.co.jp/>

## 人生100年時代に発酵食品を

農学を基本のテーマに、食のプロフェッショナルと栄養学を活かして人々の健康寿命を守り、『介護いらずのこにこ100歳』を目指し、健康寿命を延ばす健康支援領域を拡大し、社会に貢献する事をミッションとし、皆様へ安心・安全な食品をお届けいたします。【梨の秘傳】は、お酢研究の第一人者である東京農業大学名誉教授 小泉幸道氏の指導の下、市原市産梨を100%使用し、芳醇な味と香りを活かした、完全無添加の飲む梨酢です。



### おいしさの POINT

- ・市原産梨100%使用 果実の搾汁の使用量1ℓあたり700g以上使用しています
- ・醸造酢で梨果汁のBrix(糖度)が8.6~8.8%あります
- ・無添加(人工甘味料・蜂蜜・砂糖不使用)



## 販売・表彰実績



「J A市原市 果彩菜 ちはら台店」様

### 県内での販売実績

「亀山温泉ホテル」様、「京葉道路市川PA下り線」様、「J A市原市果彩菜 ちはら台店」様、「道の駅発酵のりこうざき」様、「道の駅みのりの郷東金」様、「道の駅あずのりいちほら」様、「道の駅多古」様、「道の駅やちよ」様、「いいおか潮騒ホテル」様等で取り扱われております。



関越自動車道高坂SA上り線様 販売の様子

### 県外での販売実績

「常磐自動車道 守谷SA下り線」様、「関越自動車道高坂SA上り線」様、「圏央道菅蒲PA」様、等で取り扱っていただいております。



「日経ヘルス」8月号等で紹介されました

### メディアで紹介されました

「モーニングコンパス」千葉テレビ、「おじゃまします市町村街かどクイズ」千葉テレビ、「ウィークリー千葉県」千葉テレビ、「J A市原市広報誌」、「J Aだより」5月号、「日経ヘルス」8月号等でご紹介いただきました。