

天然食酢かんきつ

# じゃばら加工



(花粉症 対策加工)

じゃばら果汁の成分はビタミンA ビタミンC マグネシウムも非常に豊富で、果汁は花粉症に効くと言われ、テレビや雑誌などで広く紹介されています。

このじゃばらエキスを繊維に付着加工したものです。

また、果汁については 本場の和歌山県 北山村の本物の果汁を使用しております。

○じゃばら とは？

ゆずよりも果汁が豊富で、種がなく独特の風味が特徴で、地元（和歌山県 北山村）では昔からお正月の料理に珍重されてきたもので、その名の由来も“邪をはらう”から付けられたといわれています。

