

上越産メープルシロップ(2022)

..牧区に自生する天然のイタヤカエデの樹液を濃縮しました..

(ゆきぐにふうとう)

雪国楓糖

シロップ

・樹液を約 60 倍
に濃縮しました。

- 二月に入り、もうすぐ春がくるのかなあ？と感じられる日が続くと、それからほんの短い間だけ、木がたくわえていたほんのり甘い「命の水」を分けてもらえます。
- 深いふかい雪の山で生きて来た木からいただいたので「雪国楓糖」と名づけました。



※ こんな方、こんな時に

アイスクリーム、白玉、お豆腐など、しみ込みにくいものにかけていただくと、本来の味が楽しめます。

長患いの方、お産の後などに「木のちからをいただく」という気持ちで飲んでいただくとうれしいです。

※ 今年のシロップは透明度が高く、美しい金色と繊細な風味が自慢です。まずはひと口、そのままの味をお楽しみください。



※ ビン詰め後時間が経つと、ミネラル等の成分が分離してくることがあります。

製造販売

上越産メープルシロップと山野草の店「イタヤ」

〒943-0648 新潟県上越市牧区小川1825-1

電話 080-5671-4624 (梨本)

メール itayayukiguni@gmail.com

<http://www7b.biglobe.ne.jp/~itayayukiguni/>

※ 当店は、日本メープル協会会員です。
樹液の採取に当たっては、木の生長に出来るだけ影響を及ぼさないよう配慮しています。

