



国産レモン発祥の地で、  
おいしい塩レモン  
できました



## 商品の特徴

大崎下島は、国産レモン発祥の地です。

国産レモンの濃い香りと味を生かした、

**レモンをそのまま感じる**ことの出来る

塩レモンが出来ました。レモンと

塩のみを使用しているので、**シン**

**プル**な中にも奥深い味わいです。

レモンの爽やかな香りで、いつも

の食卓にフレッシュさをプラスしま

す。まろやかな酸味と塩味のこの塩

レモンは、サラダ、パスタ、ソテーから、

煮物や冷奴まで、何にでもあう**万能調味料**。

和風、洋風問わず使うことが出来ます。


シンプルな塩レモンと、胡椒の辛さが効いた塩レモン黒

胡椒入りの2種類、どちらもぜひお試しください♪



塩レモン  
塩胡椒レモン  
簡単レシピ5品  
&  
塩レモンアレンジ4品

JA 広島ゆたか  
×  
大崎下島が気になる女子大生



塩レモンとは、モロッコ発祥の調味料です。塩とレモンというごく単純な材料から作られます。レモンと塩をしばらく漬けておくことで塩が溶け出し、レモンから水分が染み出てきます。出来上がった塩レモンからは**レモンの爽やかな香り**が漂い、**柔らかな塩味と酸味**を楽しむことができます。



レモンには、ビタミン C とクエン酸が多く含まれています。ビタミン C には、抗酸化作用による**肌の老化防止**、メラニン色素の抑制や分解による**美肌効果**、**コラーゲンの産生**などの働きがあります。クエン酸はエネルギーを作り出す手助けをするので、**疲労回復**に効果的です。また、カルシウムやマグネシウムなどのミネラルを吸収しやすくする作用もあります。塩とレモンを組み合わせることで塩分を感じやすくなるので、**減塩効果**も期待されます。

塩レモンの栄養価

