

1本にレモン6個分の果汁が入っています。

原料は、防腐剤・ワックスなしの瀬戸内産レモンだけを使っています。

ココが違う! 1個ずつ皮を剥いて搾っています。



精油分	いわぎレモン
	0.01%未満
	皮つきで搾った果汁
	0.16%

精油分があると、品質が劣化しやすいのです。

精油分が少ないので、**調理用・飲料用** どちらにも使えます。

皮を剥いて精油分を少なくします。



濃縮還元していない果汁をそのままビン詰め
100%ストレートのレモン果汁です。
香料・防腐剤などの添加物は一切使っておりません。
ビタミンCもちゃんとあります。

ビタミンC
100mlあたり

いわぎレモン
34mg

製造ライン



1.レモンを搾ります。



2.果汁をろ過します。



3.ラベルを貼って完成!

栄養表示(当社換算値)

100mlあたり

エネルギー	38 kcal
たんぱく質	0.4 g
脂質	0.1 g
炭水化物	8.9 g

ナトリウム	1 mg未満
クエン酸	5.8 g

試験依頼先 (財)日本総合科学

キャップの取り外し方

1.上蓋部から上蓋を回のように持ち、キャップ横側の切り込みから、上蓋をねじらないように右側に引き破ります。



2.キャップ本体側面の帯を持ち、切れ込みに沿って引き破ります。



3.切れ込みに沿って最後まで引き裂いた後、図のようにキャップを引き上げて抜きます。



●これらの作業を行う際は、必ず容器を倒れないように固定して下さい。
●作業を行う際は、手指などを傷つけないように十分ご注意ください。

いわぎレモン

を使ってヘルシーにおいしく調理

ドレッシング・ソースに

- マヨネーズにいわぎレモンをちょっと混ぜて。
- オリーブオイルと相性バツグン。



焼き魚に

- お塩のかわりにいわぎレモンで減塩しましょう。
- おしょうゆと混ぜてレモンじょうゆもいいよ。
- お酢のかわりにいわぎレモン。



ジュースやお酒にも使えるよ。

- 氷をたっぷり入れて、いわぎレモン・砂糖(シロップ)・ミネラルウォーターでレモネード。
- 熱湯を注ぐとホットレモネード。

写真:マルガリータ



お肉料理やお魚料理の味つけ
下ごしらえにも使ってね。