

## 広島県が生産量日本一★広島レモン

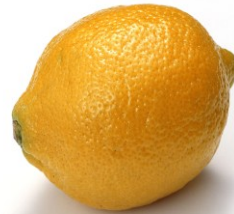
国産レモンの6割は広島レモン!!



|              | カリウム量  |
|--------------|--------|
| レモン1個分       | 130 mg |
| 1個の搾り汁(30ml) | 30 mg  |

皮や果肉・果汁とどれを使ってもよいです♪

爽快感



酸味

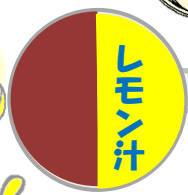


すっぱいのは…  
ビタミンCではなく  
クエン酸

国産レモンだと皮まで食べられます  
皮を下にして搾ると香りが↑↑

### 1 調味料に♪

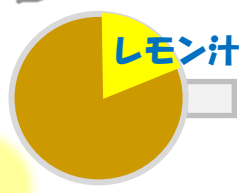
しょうゆ  
だし醤油  
めんつゆ  
焼肉のたれ  
ケチャップ



減塩できる♪

塩分 - 0.5 ~ - 1.0g 減!

味噌



マヨネーズ



減塩できる♪

ゴマ油でエネルギーUPも!

酢味噌和え

コールスロー

ポイルキャベツや茹でた豚肉につける

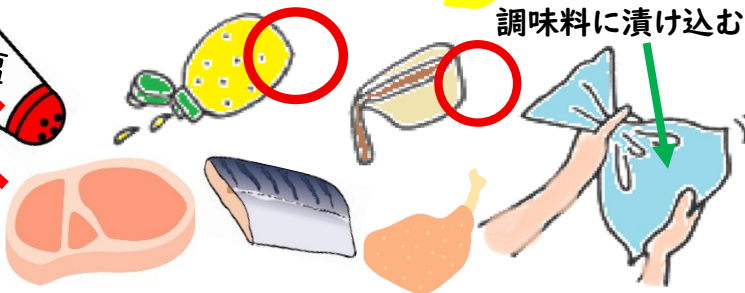
煮物、和え物、生姜焼きの  
しょうゆ



いつもの醤油感覚で使えます

### 2 下味に♪(下味レモン)

1で紹介した  
調味料に漬け込む



魚・肉が柔らかくなる!  
しっとり感UP♪

生姜焼き

ブリの照り焼き

鶏の唐揚げ



### 3 保存方法

丸ごと⇒1個ずつラップに包んで  
串切り・輪切り・搾った果汁 ⇒ 冷凍保存できる



焼いた鶏肉に  
はちみつレモンを絡めて♪