

SAKUZO 「作蔵梅干」の御紹介

この食品は古くから日本の一般家庭でよく食されている『梅干し』です。
豊かな酸味と果実の持つ旨みは、皆様の健康にも大変役立ちます。

2001年から日本のNPO法人メンバーと本国有志の方々がミャンマーの農業支援のためピンウールインにて果実を栽培し丹精こめて造りました。

また2007年に最初の梅収穫を行い「作蔵梅干」と名前付けをしました。
ぜひ、この機会に日本の皆様方のミャンマー滞在時の友として、日本への御土産品として御利用下さいますよう、お願い致します。

Introduction of Pickled Sakuzo Ume.

This food is "pickled ume (Japanese apricot)" Japanese people have eaten at home since ancient times. Ume's sourness and taste keep you in very good health.

Members of a Japanese NPO and Myanmar volunteers have grown ume and made pickled ume with utmost care at Pyin Oo Lwin to assist agriculture in Myanmar.

In 2007, people concerned had the first cultivation of ume and made ume named "Pickled Sakuzo UME." We sincerely recommend you to try it while staying in Myanmar and also buy it as a souvenir.



ピンウールイン(Pyin Oo Lwin)の梅農園にて

売上金の一部はマングローブ植樹など自然環境保全や日本語教育などの文化交流目的に使われます。

It has been decided to spend some part of the returns to protect natural environment like planting mangroves and for cultural exchange like promoting Japanese Language education.

NPO法人
神戸ミャンマー皆好会
理事長 中尾 作蔵