

# Mơ Muối Trường Niên

Mơ Muối Trường Niên có tên gọi là Umeboshi trong tiếng Nhật, được dùng làm thực phẩm và dược liệu quý để chữa bệnh. Mơ muối tại Công ty Quy Nguyên với nguyên liệu chính là những quả mơ tươi ngon, chín vàng, căng mọng được ướp với muối và lá tía tô trên 8 năm. Quá trình muối mơ là quá trình tạo ra sự quân bình giữa hai loại thực phẩm rất Âm (chất chua trong quả mơ) và rất Dương (chất mặn của muối). Năng lượng Âm trong quả mơ hấp thu mãnh liệt năng lượng Dương của muối, tạo ra một loại dược liệu quý giúp thiết lập lại Âm Dương trong cơ thể của người dùng và có công hiệu trong việc hỗ trợ chữa nhiều chứng bệnh như trị đau đầu, chóng mặt, nôn mửa, động kinh, kiết lỵ, viêm ruột, dị ứng và các vấn đề về gan mật. Sản phẩm được sản xuất thủ công dưới sự giám sát và chỉ đạo của Thượng tọa Thích Tuệ Hải - Trụ trì Chùa Long Hương.

**Thành phần:** mơ tươi, muối biển, lá tía tô – không hóa chất bảo quản.

## Bài thuốc:

- Chóng say tàu xe: Lấy ra 2 quả Mơ muối, 1 quả ngậm vào miệng, 1 quả dán lên rốn. Bạn đã có thể yên tâm ngồi xe mà không sợ nôn (ói) vì say tàu xe.
- Làm món canh chua Dưỡng sinh: Canh chua là món ăn thông dụng khoái khẩu của đa số người dân Việt Nam nhưng đối với người ăn Dưỡng sinh nó là món ăn rất Âm. Tuy nhiên, nước mơ muối trường niên có thể dùng để nấu món canh chua mà không cần nêm muối và me vì nước mơ muối có đủ 2 vị mặn và chua của món ăn. Hơn nữa phương pháp này không làm cơ thể bị Âm như món canh chua thông thường.



Công Ty TNHH TM SX Quy Nguyên  
857 Phạm Văn Đồng, Khu Phố 4,  
P. Linh Tây, Q. Thủ Đức, TP. HCM  
Email: info@quynguyen.com - info@quynguyen.org  
Điện thoại: 0916 848 922

*Thực phẩm này không phải là thuốc, không có tác dụng thay thế thuốc chữa bệnh.*



# Matured Salted Apricots

Matured salted apricot is called Umeboshi in Japanese, used as food and natural remedies for health issues. Matured salted apricots made by Quy Nguyen from fresh, golden ripe and succulent apricot aged with salt and perilla leaves for over 8 years. The matured process of salted apricots is a procedure to balance yin and yang aspects from very Yin apricot (sour taste in apricots) and very Yan salt (salty taste in salt). A strong combination is formed between yin and yang factors, making salted apricots effective to rebalance yin-yang in human body and support in many treatments of headaches, dizziness, vomiting, epilepsy, dysentery, enteritis, allergies and liver problems. The product is manually manufactured under the direct guidance and supervision of Venerable Master Thich Tue Hai - Abbot of Long Huong Pagoda.

**Ingredients:** fresh apricots, sea salt, perilla leaves - no added preservatives.

**Ohsawa remedies:**

- **Anti-motion sickness:** Take out 2 salted apricots, 1 put into mouth, 1 stick on navel. You can safely ride in the car without the fear of vomiting (nausea) because of motion sickness.
- **Sour soup recipe:** Sour soup is popular dish for the majority of Vietnamese people, but for Ohsawa practitioners, the soup is too Yin. However, salted apricot liquid extract can be used to prepare sour soup as its salty and sour taste can replace the main ingredients salt and tamarinds in the original method. Likewise, this alternative recipe does not make the body Yin when comparing with traditional one.



Công Ty TNHH TM SX Quy Nguyễn  
857 Phạm Văn Đồng, Khu Phố 4,  
P. Linh Tây, Q. Thủ Đức, TP. HCM  
Email: [info@quynguyen.com](mailto:info@quynguyen.com) - [info@quynguyen.org](mailto:info@quynguyen.org)  
Điện thoại: 0916 848 922

*Thực phẩm này không phải là thuốc, không có tác dụng thay thế thuốc chữa bệnh.*