

産地直送 平成26年 **青梅**



ご予約受付中

梅は古来より日本人にとって馴染み深い植物です。「三毒(食物・血・水の毒)を断つ」と言われ、抗菌・食欲増進・疲労回復・血流改善に効果があるとされます。梅と塩、そして赤しそだけで漬けた伝統製法の梅干は、食養生当法の中で用いられる「梅醤番茶」にも欠かせない食材です。

ご予約締切日…平成26年6月2日(月)(青梅・もみしそ・漬物塩)

【出荷予定期間】 有機・吉野の梅…6月中旬より、奈良よりヤマト宅急便にて直送いたします。
もみしそ・漬物塩…6月2日頃より順次、弊社営業部からのお荷物と一緒にお届けいたします。
※出荷予定期間は若干変更になることがあります。また着日指定はお受けできません。ご了承下さい。



6月中旬、収穫直前の有機梅

有機・吉野の梅



5504	5505
5kg	10kg
¥8,095 (本体価格)	¥13,333 (本体価格)
¥8,743 (税込価格)	¥14,400 (税込価格)

◆契約農園からお届けします

奈良県五條市西吉野町の契約農園で有機栽培された梅です。有機栽培のため、多少外見の悪いものもありますが、梅干漬の他、梅酒、梅ジャムなどにもご利用いただけます。

**青梅をご予約の
お客様へ**

- 収穫後すぐに発送いたしますが、早採りせずできる限り木で熟成させるため、到着時すでに色付いている場合があります。あらかじめご了承ください。
- 青梅が届きましたら、蒸れで色付き(熟成)が進みますので、すぐに開封いただきますようお願いいたします。

◆しそ漬け梅干の必需品〈もみしそ〉

梅干しの色付けにはもちろん、しば漬け大根、みょうが等を漬ける時に利用されると違った風味が味わえます。しそ漬け梅干を漬ける際は、生梅の重量に対し、もみしそ2~3割を目安にご利用ください(生梅1kgに対し、もみしそ200~300g)。

21226 (王隠堂)
有機もみしそ

300g
¥450 (本体価格)
¥486 (税込価格)

【原材料】有機しそ、食塩、有機梅酢



21220 (王隠堂)
もみしそ

500g
¥660 (本体価格)
¥713 (税込価格)

【原材料】赤しそ・漬け原材料(塩・梅酢)



◆梅干作りは伝統海塩で

10429 (海の精)
海の精・漬物塩

1.5kg
¥3,000 (本体価格)
¥3,240 (税込価格)

【原材料】海水100%

お得な漬物用の伝統海塩。「海の精 あらしお」の精製の工程を減らした徳用品です。梅干や白菜漬、ぬか漬、味噌づくりにも。



◆果糖で梅酒を作しましょう


果糖は浸透圧が高く、早く梅エキスが出るので出来上がりが早く、梅にシワができにくく、カビ予防効果も。甘みが砂糖の約1.5倍あるので、使用量は氷砂糖の6~7割で充分です。青梅1kgに対し、果糖300g、焼酎1.8Lを目安にご用意ください。

10466 (三育)
果糖

500g ¥390 (本体価格) ¥421 (税込価格)

【原材料】砂糖(てんさい(遺伝子組換えでない))

果糖(フラクトース)は蜂蜜や果物に多く含まれる天然の糖。常温で砂糖の約1.5倍の甘さがあるので、砂糖より少量で甘みがつけられます。料理・お菓子・果実酒作りに。



マクロビオティック・アレンジ デザート
梅酒ソルベ

■作り方

- ①糸寒天は洗って水(分量外)に浸けて戻し、ザルにあげておく。
- ②①・梅酒・水を火にかけ、煮立ったら弱火にして寒天を煮溶かす。
- ③②に水大さじ2で溶いた葛を混ぜながら回し入れ、煮立たせないように葛に火を通す。火からおろして粗熱をとり、冷蔵庫で冷やし固める。
- ④フードプロセッサーまたはフォークで潰してシャーベット状にする。(レシピ&画像提供: 正食協会)



■材料 (3~4人分)

- 糸寒天…5g
- 梅酒…1カップ
- 水…1カップ
- 葛…大さじ2
- 塩…ひとつまみ