

産地直送 平成27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27年6月1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…5月22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

◆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。

有機・吉野の梅



5504
5kg
¥8,095 (本体価格)
¥8,743 (税込価格)

5505
10kg
¥13,333 (本体価格)
¥14,400 (税込価格)

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%

お徳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。



◆梅酒・梅シロップ作りに

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。



32912 (浜松冰糖)
氷砂糖(ロック)中角

1kg
¥750 (本体価格) ¥810 (税込価格)

【原材料】砂糖

北海道産てん菜糖100%使用。昔ながらの製造方法により、3~4週間かけてじっくり結晶を育てた、手づくり自然結晶氷砂糖です。味がよく、溶けやすいので、梅酒、果実酒、梅シロップを作るのに最適です。

スポット商品 5月22日~7月中旬

