

伝統製法で仕上げた 梅干と梅酢

酸っぱい&しょっぱい、昔ながらの味

奈良県西吉野産の有機梅と有機しそ、食塩はシママースを使用。木で完熟した梅を厳選し、伝統製法で仕上げたしそ漬梅干で、合成添加物・化学調味料は一切使用していません。塩分はしっかりと18~20%あり、昔ながらの味わいです。

21419 〈ムソー〉

有機・梅干

〈180g〉

832円(税込価格)

770円(本体価格)



○JAN : 4978609214196 ○入数(発注単位) : 12(1)

○原材料 : 有機梅(奈良県産)、食塩、漬け原材料(有機梅酢、有機しそ) ○アレルギー…なし
○賞味期限…2年 ○遺伝子組み換え…M

酢の物、寿司飯、煮魚などに

「有機梅酢」は有機・梅干を作るときの副産物で、最初にあがってくる液体が白梅酢、赤しそを加えたものが赤梅酢。ほかの酢よりも身体を冷やさないといわれ、正食では赤梅酢をよく使います。

11082 〈ムソー〉

有機梅酢(赤)

〈200ml〉

454円(税込価格) 420円(本体価格)

○JAN : 4978609110825

○入数(発注単位) : 20(1)

○原材料 : 有機梅(国産)、食塩、有機しそ(国産)
○アレルギー…なし ○賞味期限…8ヵ月
○遺伝子組み換え…M

11083 〈ムソー〉

有機梅酢(白)

〈200ml〉

432円(税込価格) 400円(本体価格)

○JAN : 4978609110832

○入数(発注単位) : 20(1)

○原材料 : 有機梅(国産)、食塩
○アレルギー…なし
○賞味期限…8ヵ月 ○遺伝子組み換え…M



梅干&梅酢レシピ

(レシピ提供: 正食協会)

栄養手当て法の定番

梅醤番茶

◎材料

梅干、純正醤油、生姜汁、熱い番茶(無双番茶)

◎作り方

- ①中くらいの梅干1個を湯飲み茶碗に入れる。
 - ②割り箸で種を取り去り、そのあとでよく突き砕いて練る。
 - ③これに醤油を大さじ1杯加え、さらに練る。
 - ④生姜おろし汁を2滴おとし、その上に熱い番茶を茶碗に八分目ほど注いでかき回してから服用する。
- ※夏の暑い時には塩分補給作用により夏バテ解消になり、冬は血行促進により身体をあたため活発にします。



梅の酸味で初夏の疲れをとる

蒸し野菜のサラダ 梅肉ソース

◎材料(4人分)

ブロッコリー…4片 長芋…1.5cm幅4切
キャベツ…120g アスパラ・オクラ…各4本
ミニトマト…4個 A(だし汁200cc
玄米酢15cc 濃口醤油15cc、梅肉30g)
片栗粉…6g 塩…適量

◎作り方

- ①野菜は食べやすく切り、蒸し器で蒸すか昆布だし(分量外)でボイルする。
- ②鍋にAを入れて火にかけ、沸騰したら火からおろして水溶き片栗粉を加え、再び火にかけてとろみをつける。
- ③①の蒸し上がりに塩をふり、器に盛って②のソースをかける。

※野菜はお好みのものを適量用意します。



玉ねぎに梅酢をかけて

人参とひじきのマリネ

◎材料(6人分)

玉ねぎ…100g 梅酢…大さじ1
ごま油(白)…少々+大さじ1 人参…50g
塩…適量 ひじき…5g 醤油…適量
ひよこ豆…適量 レモン汁…大さじ1
パセリ…適量

◎作り方

- ①玉ねぎは極薄くスライスし、梅酢をかけて20分ほどおき、軽く水気を切るように絞る。
- ②鍋にごま油少々を温め、細切りにした人参に塩少々をふって蒸し煮する。
- ③ひじきは少量の水で戻して引き上げ(戻し汁はとっておく)、食べやすく切って炒め、戻し汁と水少々を加えて煮切る。冷めたら①②と合わせ、ごま油・レモン汁・塩少々で作ったマリネ液で和える。

