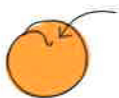


かをり梅でする 美味しい梅仕事 レシピ

UMESHIGOTO ● RECIPE



なり口(へた)がないのは
自然落下の証です。面倒な
なり口取りの作業は不要で
らくらく梅仕事。



完熟梅なので、梅酢や
梅シロップの上がりが早くて
らくらく梅仕事。



フルーティーな香りにつつまれて
しあわせ梅仕事。



シソを入れずに香りを
生かした白干しタイプ

MY 梅干し

- 梅…お好きな分量
- 塩…使用する梅に対して、17%~20%

- ①梅を綺麗に洗って水気を切り、タオルで水気をふきます。
- ②タッパーやジッパー付袋に梅と塩を入れる。
- ③1日に3回程度ごろごろ。水気が出てきます(これが梅酢)とっていい香り。
- ④1ヶ月くらいしたら、ざるに広げて天日干し。
裏返してまんべんなく2日ほど干します。
- ⑤梅酢に戻し入れて出来上がり。ビン等の保存容器に入れます。(2~3ヶ月後から食べられます。)



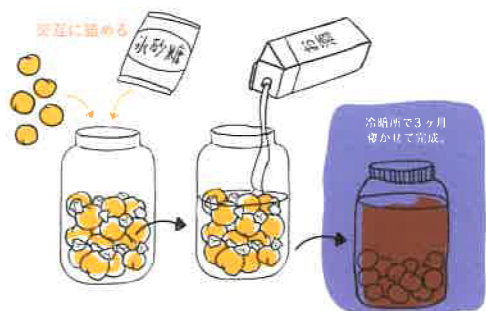
お好きなアルコールで!

完熟梅酒

ホワイトリカー以外に、
日本酒やブランデーでも◎

- 梅…1kg
- 氷砂糖…約700g~1kg
- ホワイトリカー…1.8ℓ

- ①梅を洗い、水気をふき取る。
- ②漬け込み用容器に梅と氷砂糖を交互に入れる。
- ③ホワイトリカーを静かに注ぎ入れ、冷暗所で保存する。
- ④3ヶ月後から飲めます。



炊飯器で作る

梅ジュース

一晩で完成!
フルーティーささわやか◎

- 梅…1kg
- 砂糖…1kg

- ①梅1kgを綺麗に洗って水気を切り、タオルで水気をふきます。
- ②炊飯器に●と砂糖1kg(氷砂糖でも)を入れて、
保温ボタンをON。7~8時間経ったらできあがり。
- ③綺麗な瓶に詰めかえて冷蔵庫で保存。
水や炭酸水で割ってどうぞ。



アク抜きがポイント!

梅ジャム

ヨーグルトに混ぜたり、
お料理にも使えます◎

- 梅…1kg
- 砂糖…約400g~500g

- ①大きめの鍋にたっぷりのお水を沸かし、沸騰したところへ
梅を入れ、梅が浮いてしばらくしたら火を止め冷ます。
流水にさらしアクを抜く。
- ②ザルなどで、こして種などを除く。
- ③鍋に入れ、ビューレの8割から同量の砂糖を入れ、アクを
とりながら、煮詰める。冷めるとさらに固まるので、
少しゆるめの状態で火を止める。



どのレシピも冷凍梅で美味しく作れます。ホームページにて販売中!