

産直梅のご案内

※今年は例年になく不作年で、収量が1/5程度との事です。品切れの際はご容赦下さい。

産地からご自宅へ直送となります。

自然農法 吉野生産組合

産地は吉野杉で名高い奈良市吉野で、植物質の堆肥を中心に、50年余りにわたり、自然農法に取り組んでいます。梅は山間の急斜面に栽培され、管理、収穫作業に大変な重労働ですが、逆に気流が流れよどまない為、病気にならず、有機栽培の適地となって美味しい梅となっております。

※天候等により納品期間にお届けができない場合もございますので、ご了承ください。

商品名・内容	生産地	栽培	直送価格(税込)	締切	納品期間	ご注文数
白加賀梅 青梅 (L) 4 kg	奈良県吉野	有機栽培	child 6,400円	5月31日	6月中旬	
" " (L) 10 kg	"	"	child 12,580円	"	"	
" 漬け梅 (L) 4 kg	"	"	常温 5,980円	6月中旬	6月下旬	
" " (L) 10 kg	"	"	常温 12,250円	"	"	
南高梅 漬け梅 4 kg	"	"	常温 7,280円	6月20日	7月初~7月中旬	
" " 10 kg	"	"	常温 13,780円	"	"	
梅干し作りセット 南高梅 4kg、もみしそ 500g	"	"	常温 7,980円	"	"	
梅干し作りセット 南高梅 10kg、もみしそ 500g x2	"	"	常温 14,980円	"	"	

●ご住所 〒

●電話番号

●ご氏名



梅生産者：奈良県 萩本農園

34年前より化学肥料は一切使用せず、有機認証で認められた有機肥料を使用。農業は水とイオン剤を1回~2回使用、当地比8割減で栽培しています。例年、柿や干し柿を入れている生産者です。

送料の高騰により、産地直送は不可となりました。まほろばに入荷したもののから、順次発送させていただきます。また、天候等により納品期間中にお届けができない場合もございますので、あらかじめご了承ください。

店頭か、配達でのお渡しとなります。

商品名・内容	生産地	栽培	店頭価格(税込)	締切	納品期間	ご注文数
白加賀・鶯宿 青梅10kg ※品種はお試し頂けません。	奈良県五條市	農業8割減・化学肥料10割減	9,400円	5月20日	6/10頃~6月中旬	
南高梅 青梅 10kg	"	"	9,400円	6月10日	6月中旬~6月下旬	
" 漬け梅 10kg	"	"	9,400円	6月20日	6月下旬~7月初旬	

店頭にて、量り売りもごさいます

●白加賀・鶯宿(青梅) 1kg・990円(税込) ●南高梅:(青梅、漬け梅共に) 1kg・990円(税込)

●ご住所 〒

●電話番号

●ご氏名

お家でやってみよう！ 梅を使った保存食の作り方

かんたん♪

梅の季節がやって来ました！日本には、梅を使った伝統的な保存食が色々ありますよね。でも、難しく手間がかかるからと、作るのをあきらめていませんか？今回は、青梅や黄梅を使って、シンプルでかんたんに作れて美味しい、保存食の作り方をご紹介します。ぜひ、この機会にお試しください！

「青梅の醤油漬け」食卓で大活躍！

青梅をしょうゆに漬け込むだけ。とても簡単に出来ます！
梅風味のしょうゆは食卓で大活躍！梅も美味しいおかずになります。

【材料】

・青梅：500g ・醤油：500cc

【作り方】

1. 青梅は、丁寧に水で洗い、水気を十分にきっておく。なり口のホシを、竹串などで丁寧にとり除く。 2. 殺菌した保存ビンに、青梅を入れる。 3. ビンに、しょうゆを注ぎ入れる。 4. 梅が乾かないように、表面をガーゼでおおう。 5. このまま、冷暗所で保存し、時々、混ぜて様子を見る。20日程で、醤油に梅の風味が移る。

梅しょうゆは、冷奴や刺身など、夏の食卓で重宝します。梅は、ご飯のおかずや酒の肴に。



「梅の月向農園」様HPより一部転載

「黄梅味噌」フルーティーな香りがやみつきに♪

黄梅味噌は、フルーティーな仕上がりで甘い香りと酸味が特徴です。梅味噌は味噌、砂糖、梅を合わせて作りますが、砂糖を使わず無糖で作ることもできます。

【材料】(梅 200g 分)

・黄梅：200g ・みそ：200g(梅と同量) ・砂糖：0~50g(好みで加減)

【作り方】

1. 黄梅は洗って水気をふく。 2. 竹串や楊枝などでヘタを取る。 3. 布巾で水気をふく。 4. 梅からエキスが出やすいようにするため、包丁でぐるりとタネに沿って切り込みを入れ、ひねって割る。 5. 容器に味噌と砂糖を入れ、よく混ぜておく。 6. 味噌に砂糖を加え、よく混ぜる(糖分は入れず無糖でもよい) 7. 下処理した梅を埋めるように全部入れ、よく混ぜる。徐々に梅からエキスが出てくるので、はじめの1週間ほどは、1日1回混ぜる。

冷蔵保存するのがおすすめ。 8. 翌日から梅からエキスが出はじめ、だんだん味噌がとろりとする。そのまま保存してもよいが、煮つめてもOK。煮詰める場合は、梅の実を取り出し、鍋に梅味噌を入れて弱めの中火にかけ、木べらで混ぜながら焦げないように煮詰める。好みの固さになったら完成。梅の実は刻んで梅みそに戻すか、別に保存して薬味として使ってもOK。



「小泉武夫食マガジン」HPより一部転載

ぜひお試しください♪