



梅としそ



梅酒・梅ジュースに

| | | | | | |
|--------|---------------------------|--------------------------|------------|-----|------------------------|
| ① 有機青梅 | 三重 / 奈良 / 和歌山 パンドラファーム | 有機栽培 | 6/4~6/18頃 | 1kg | 本体 1150円 (税込:1242円) |
| ② 青梅 | | 化学合成農薬 5 割減 " 肥料 5 割減 | 6/12~6/18頃 | 1kg | 本体 1100円 (税込:1188円) |

梅干しに

| | | | | | |
|---------|---------------------------|--------------------------|------------|-----|------------------------|
| ③ 小梅 | 三重 / 奈良 / 和歌山 パンドラファーム | 化学合成農薬 5 割減 " 肥料 5 割減 | 5/21~5/27頃 | 1kg | 本体 1200円 (税込:1296円) |
| ④ 有機南高梅 | | 有機栽培 | 6/18~7/2頃 | 1kg | 本体 1200円 (税込:1296円) |
| ⑤ 南高梅 | | 化学合成農薬 5 割減 " 肥料 5 割減 | 6/26~7/2頃 | 1kg | 本体 1100円 (税込:1188円) |

しそ漬けに

| | | | | | |
|----------|---------------------------|--------------------------|------------|------|----------------------|
| ⑥ 有機生赤しそ | 奈良 / 滋賀 / 和歌山 パンドラファーム | 有機栽培 | 6月末~8/10頃 | 300g | 本体 550円 (税込:594円) |
| ⑦ 生赤しそ | | 店頭にて ご確認ください | 7/5~8/10頃 | | 本体 500円 (税込:540円) |
| ⑧ もみしそ | 三重・奈良 パンドラファーム | 化学合成農薬 5 割減 " 肥料 5 割減 | 5/18~7/31頃 | 300g | 本体 420円 (税込:454円) |
| | | | | 500g | 本体 600円 (税込:648円) |

※天候により出荷時期や産地、青梅の品種、規格サイズ等が変更する場合がございます。また、店舗により取扱商品・品種が異なりますのであらかじめご了承ください。

※新鮮なものをお届けするためにご予約をおすすめしておりますが、出荷が不安定になりやすい終了時期近のご予約はご注意ください。

梅酒の作り方

材料
 青梅: 1kg
 焼酎: 1800ml
 氷砂糖: 200~500g
 (はちみつの場合: 2カップ)
 ※下準備までは同じです。

Step:1

少量の焼酎をつけた乾いた布で容器を拭き、下準備した青梅1/3と氷砂糖1/3を交互にすき間が空かないように入れる。これを3回繰り返す。



Step:2

上から静かに焼酎を入れます。入れた後はフタをしっかりと閉めましょう。
 ※作った日をラベルに書いておく。
 ※時々ゆすって全体を混ぜる。
 3ヶ月~1年ほどで召し上がれます。



手づくりのおすすめ品



酒 -liquor- \ 梅酒や果実酒に /

| | | | | |
|----------------------|--------|------------------------|--------------|---|
| 米だけりカー (米麴 35 度) | 1800ml | 本体 2150円 (税込:2365円) | 岩手県 岩手銘醸 | 主に岩手県産のお米と北上山系の伏流水のみで作られた、手作りリキュール用の本格焼酎。果実、ハーブ、葉草、根菜類、花などのエキスをじっくりと引き出します。 |
| 特製 玄米焼酎 (玄米 35 度) | 1800ml | 本体 2890円 (税込:3179円) | 鹿児島県 小正醸造 | 低温で通常よりも時間をかけて発酵させ、風味をできるかぎり残すために最小限のろ過をして貯蔵。一味違う、コクのあるオリジナル果実酒作り。 |
| 豊永蔵 (米麴 35 度) | 1800ml | 本体 3700円 (税込:4070円) | 熊本県 豊永酒造 | 常圧蒸留により米焼酎独特の甘味と香りを引き立てた、温かみのある味わいが特徴。コクのある甘い果実酒に仕上がります。 |
| 和蔵の総り (米麴 20 度) | 1800ml | 本体 2832円 (税込:3116円) | 福島県 仁井田本家 | アルコール度数の高い純米酒ができました。純米酒で漬けた梅酒は蒸留酒とは違った味わいを堪能いただけます。熟し始めた梅が向いています。 |

蜂蜜 -Honey- \ はちみつ漬けや氷砂糖の代わりに /

| | | | | |
|--------|------|------------------------|--------------|---|
| 百花はちみつ | 600g | 本体 3100円 (税込:3348円) | 滋賀県 瀬尾養蜂園 | みつばちが花から集めた蜜を巣箱で熟成させ加工せず、アザミ・ネズミモチ、ツゲ、クローバーなどの蜜を採蜜。 |
|--------|------|------------------------|--------------|---|

塩 -Salt- \ 梅漬けには欠かせない /

| | | | | |
|-----------|------|------------------------|--------------|--|
| あらしお 赤ラベル | 760g | 本体 1720円 (税込:1858円) | 東京都 海の精 | 伊豆大島の黒潮を風と太陽熱で濃縮し、鉄釜で煮つめて作られます。しっとり素材になじむ粗塩タイプ。ほのかな甘味や旨味や苦味があり、まるやかな味わい。 |
| シママース | 1kg | 本体 370円 (税込:400円) | 沖縄県 青い海 | 天日塩を沖縄の海水で溶解し、平釜でじっくり煮詰めて造りました。味はまるやかな塩なれのよい塩です。 |
| 男鹿半島の塩 | 1kg | 本体 1500円 (税込:1620円) | 秋田県 男鹿工房 | 男鹿半島の沖合いで採取した海水を平釜蒸散方式でじっくり時間をかけて製造しました。 |
| 奥能登天然塩 | 500g | 本体 1000円 (税込:1080円) | 石川県 なかみち屋 | 直火を使わずに天日干しと同じ条件で海水を蒸発、濃縮させています。ほのかな甘みと旨味有り。 |

砂糖 -Sugar- \ 梅ジュースや梅シロップ・果実シロップなどに /

| | | | | |
|-----------|------|----------------------|--------------|--|
| 洗双糖 | 1kg | 本体 450円 (税込:486円) | 鹿児島県 新光糖業 | 鹿児島県種子島産さとうきびの粗製糖です。自然な甘さとコクが素材の味を引き立てます。 |
| 波照間黒糖ブロック | 300g | 本体 350円 (税込:378円) | 沖縄県 ゆうな物産 | 独特の風味でシャキシャキとした食感です。お料理などにお使いいただくと風味が増します。 |
| 国産氷砂糖ロック | 1kg | 本体 600円 (税込:648円) | 愛知県 中日本氷糖 | 北海道のてんさい糖を時間をかけて結晶させた氷砂糖。果実酒・シロップなどすっきりとした甘味を引き出したい時に! |

酢 -Vinegar- \ らっきょう・生姜・ピクルスなどに /

| | | | | |
|-----------------|---------|------------------------|--------------|---|
| 有機梅酢(赤/白) | 各 200ml | 本体 380円 (税込:411円) | 大阪府 ムソー | 有機栽培された梅を梅干しにするときにできた梅酢です。水やサイダーで割ってジュースにしても◎。 |
| 梅酢(赤/白) | 各 200ml | 本体 300円 (税込:324円) | 奈良県 王隠堂農園 | 奈良・三重・和歌山産の梅を使用しています。酢の物、漬け物だけでなくドレッシングとしても。 |
| 純米富士酢 | 900ml | 本体 1100円 (税込:1188円) | 京都府 飯尾醸造 | 京都丹後にて農薬を使わずに栽培したお米を使用。たっぷりの種酢で静置発酵、熟成させたまるやかなお酢です。 |
| 越前小京都の有機純米酢 | 500ml | 本体 420円 (税込:454円) | 神奈川県 創健社 | 国内産有機米と越前小京都・福井県大野の地下天然水を使い、静置発酵で約6ヶ月かけて作りました。和洋中すべての料理の美味しさを引き立てます。 |
| 野菜もらっきょうも漬かるんで酢 | 500ml | 本体 500円 (税込:540円) | 広島県 マルシマ | 国内産有機純米酢、粗糖、はちみつ、昆布だしを合わせました。野菜や果物をカットして漬けるだけで、簡単に自家製ピクルスをお楽しみいただけます。 |
| かけるだけでおいしい酢の物酢 | 500ml | 本体 580円 (税込:627円) | | 北海道昆布だしに米酢、杉樽仕込醤油等をブレンド。かけるだけで本格派酢の物に。生野菜やところ天にも。 |
| 中山農園の純粋はちみつだけです | 200ml | 本体 740円 (税込:800円) | 島根県 中山農園 | 中山農園の蜂蜜だけで造った醸造酢です。口当たりは優しく、ほかに蜂蜜が香り。調味料としてだけでなく、水や炭酸割りにも。 |

香辛料 -Spice- \ 漬物に一味のアクセントを /

| | | | | |
|-------|----|----------------------|----------------|---|
| 有機鷹の爪 | 5g | 本体 200円 (税込:216円) | 島根県 やさか共同農場 | 島根県やさか村で有機栽培された唐辛子を乾燥させました。パスタやスープなど幅広くお使いいただけます。 |
|-------|----|----------------------|----------------|---|

※酒類は、池袋ISP店、新横浜店、港南台店、田無店、橋本店、稲毛店、相模大野店、浦和パルコ店、昭島店、新所沢店、調布店、川崎店、狛江店、津田沼店、錦糸町店、三鷹店、永福町店、小田急相模原店、海老名店、流山おおたかの森店、辻堂店、本厚木ミロード店、三軒茶屋店、市川店、溝口店、オンラインショップのみの取扱となります。お問い合わせは各店にて。