

梅酒・梅ジュースに

有機青梅	三重 / 奈良 / 和歌山 パンドラファーム	有機栽培	5/30 ~ 6/5頃	約 1kg	税込 1566 円
青梅		細にて 化学合成農薬 5 割減 〃 肥料 5 割減 (当地比)	6/6 ~ 6/12頃		税込 1458 円

梅干しに

有機南高梅	三重 / 奈良 / 和歌山 パンドラファーム	有機栽培	6/13 ~ 6/19頃	約 1kg	税込 1566 円
南高梅		細にて 化学合成農薬 5 割減 〃 肥料 5 割減 (当地比)	6/20 ~ 6/26頃		税込 1458 円

しそ漬けに

有機生赤しそ	滋賀 / 奈良 / 和歌山 パンドラファーム	有機栽培	6月末~8/10頃	約 300g	税込 648 円
生赤しそ		細にて 化学合成農薬 5 割減 〃 肥料 5 割減 (当地比)	7/5 ~ 8/10頃		税込 594 円
有機もみしそ	和歌山 竹内農園	有機栽培	5/21~	300g 500g	税込 594 円 税込 756 円
もみしそ	三重 / 奈良 パンドラファーム	細にて 化学合成農薬 5 割減 〃 肥料 5 割減 (当地比)	5/18~ 7/31頃	300g	税込 454 円
				500g	税込 627 円

※天候により出荷時期や産地、青梅の品種、規格サイズ、栽培状況等が変更する場合がございます。
また、店舗により取扱い商品・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間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



STEP1

青梅1/3と氷砂糖1/3を
すき間が空かないよう
交互に重ねる。
これを3回繰り返す。

STEP2

上から静かに焼酎を入れ
蓋をしっかりと閉める。
※作った日をラベルに書く
※時々ゆすって全体を混ぜる

3ヶ月~1年ほどで
お召し上がりいただけます!



【下準備】

- ・梅を洗い、一晚浸水させる
- ・竹串でヘタを取り 水気をふき取る
- ・焼酎で容器を消毒する

酒

米だけりカー (アルコール分:35度)	1800ml	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、薬草、根菜類、花などのエキスをじっくりと引き出します。
玄米焼酎 (アルコール分:35度)	1800ml	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に。
和蔵の稔り (アルコール分:20度)	1800ml	税込 3116 円	福島県 仁井田本家	農薬を使用せずに栽培した宮城県産米を使用しています。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。熟し始めた梅に向いています。
麦焼酎 天盃 <i>New!</i> (アルコール分:35度)	1800ml	税込 2750 円	福岡県 天盃	筑紫平野産の二条大麦だけを使用し、低温で仕込みました。二度の常圧蒸留により芳香な麦の風味と熟成のうまみが際立ちます。

※酒類は、酒類販売店のみの取り扱いとなります。

塩

あらしお 赤ラベル	500g	税込 1296 円	東京都 海の精	伊豆大島の黒潮を風と太陽熱で濃縮し、鉄釜で煮つめて作った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、まろやかな味わい。
シママース	1kg	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。味はまろやかで塩なれのよい塩です。
男鹿半島の塩	1kg	税込 1815 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	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、濃縮しています。ほのかな甘みと旨味があります。

砂糖

洗双糖	1kg	税込 486 円	東京都 風水プロジェクト	鹿児島県種子島産さとうぎの粗製糖です。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	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	税込 670 円	愛知県 中日本冰糖	北海道のてんさい糖をゆっくりと時間をかけ結晶させました。すっきりとした甘味を引き出したいお料理に。

酢

有機梅酢 赤	各 200ml	税込 454 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◎。
有機梅酢 白		税込 432 円		
有機純米酢	900ml	税込 864 円	広島県 マルシマ	有機栽培されたお米だけを原料に、昔ながらの製法にこだわってじっくりと醸造しました。
まろやか仕立ての 酢の物酢	500ml	税込 627 円	広島県 杉田与次兵衛商店	国内産有機純米酢をベースに、塩麹と北海道産昆布でとっただしをブレンドしました。

梅しごとカレンダー

5月	中旬	6月	中旬	7月	中旬	8月	9月	10月	...
		小梅			赤しそ				
			青梅	梅干用梅					

※カビが発生しないように注意

※更に1年熟成するとコクが出せます
梅干&梅酒完成!