

店舗
お渡し

梅 予約



梅部会役員のみなさん

和歌山県産梅

JA紀州管内のみなべ町は「南高梅」発祥の地、この町からおいしい旬の梅をお届けいたします。

南高梅は薄皮で、果肉が柔らかいのが特徴です！梅干し用の代表品種ですが、香りもよくさまざまな料理に適しています。



※写真はイメージです。

梅酒・
梅ジュース用

和歌山県紀南地方でわずかに栽培されている希少な小梅。

梅酒、梅ジュースにすると鮮やかなピンク色になります。



レシピ付き

和歌山県産
赤い梅酒
パープルクイーン

予約受付は
5/15(土)までです。
お見逃しなく！

品番 101 本体 1,980円
小梅 1kg
参考税込(8%) 2,138円

予約受付期間 4月28日(水)～5月15日(土)
お渡し日 5月29日(土)～5月31日(月)



梅ジュース・
シロップ漬け用

袋に氷砂糖を加えて簡単に梅シロップ漬けが作れます。



チャック付きの袋を付けています。
(氷砂糖はついていません)

レシピ付き

和歌山県産【簡単梅漬け】
紀州みなべの南高梅

品番 102 本体 1,180円
2Lサイズ 1kg
参考税込(8%) 1,274円

予約受付期間 4月28日(水)～5月25日(火)
お渡し日 6月3日(木)～6月5日(土)



梅酒・
梅ジュース用

人気の梅酒、梅ジュースのための南高梅です。甘みのあるフルーティーな仕上がりになります。ほんのりと紅のさした状態でお届けします。



和歌山県産
紀州みなべの南高梅

品番 103 本体 3,280円
2Lサイズ 3kg
参考税込(8%) 3,542円

品番 104 本体 3,500円
3Lサイズ 3kg
参考税込(8%) 3,780円

予約受付期間 4月28日(水)～5月25日(火)
お渡し日 6月3日(木)～6月5日(土)



※箱のデザインは変更になる場合があります(無地柄など)

梅干し用

ほんのりと色づいた状態でお届けします。到着後、1～2日追熟すると、きれいに発色します。



和歌山県産
紀州みなべの南高梅

品番 105 本体 3,500円
3Lサイズ 3kg
参考税込(8%) 3,780円

品番 106 本体 3,280円
2Lサイズ 3kg
参考税込(8%) 3,542円

品番 107 本体 5,500円
2Lサイズ 5kg
参考税込(8%) 5,940円

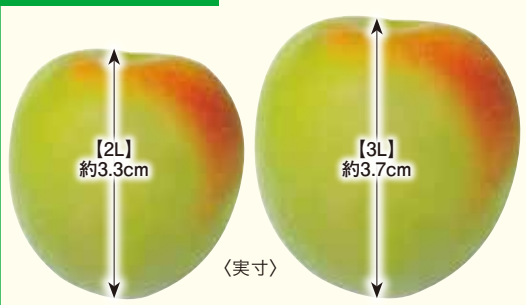
予約受付期間 4月28日(水)～5月28日(金)
お渡し日 6月12日(土)～6月14日(月)



※箱のデザインは変更になる場合があります(無地柄など)
※写真は3kgです

2Lと3Lのサイズ比

※産地では、円形の穴に梅を通してサイズ選別するため、梅の形によりバラつきがでる場合がございますのでご了承ください。



用途別熟度の目安

南高梅には熟度があります。熟度に合わせて加工することで、よりおいしく出来あがりします。



塩分22%の塩蔵しそです。梅の果実と同じ和歌山県産をお届けします。※1袋で梅2～3kgが目安です。

紀州の塩蔵しそ

品番 108 本体 399円
500g
参考税込(8%) 430円

予約受付期間 4月28日(水)～5月28日(金)
お渡し日 6月12日(土)～6月14日(月)



- お渡し日を注文書欄からご指定ください。
- 注文された店舗でのお渡しになりますので、営業時間内にこそ来店ください。
- 引き換え時に組合員控えをお持ちください。

毎月5のつく日の「子育て割」「シニア割」「ほほえみ割」の5%割引(※事前登録が必要です)「ポイント5倍デー」の対象商品です。※変更する場合がありますので店舗で確認下さい。各種クレジットカード、PayPayでのお支払いも可能です。

裏面に
らっきょう予約
もあります！

店舗
お渡し

らっきょう 予約

※写真はイメージです。

砂丘らっきょうは色白で、繊維が細かく歯触りの良いらっきょうです！



らっきょう組合長 宮本和裕さん

鳥取県産 福部地区 らっきょう

鳥取の中でも品質が良いとされる福部地区に限定し、厳選された「らっきょう」をお届けします。上質な色・艶・歯ごたえをお楽しみいただけます。



GI表示は、地理的知的財産として農林水産省において登録された地域特産品です。



※写真は1kgです



GI表示は、地理的知的財産として農林水産省において登録された地域特産品です。



※写真は1kgです

「JA鳥取いなば」のらっきょう酢で、1パックで約1kgのらっきょうを漬けることができます。

鳥取県福部の砂丘 根付きらっきょう

品番 109 本体 1,180円
M 1kg 参考税込(8%) 1,274円

品番 110 本体 3,280円
M 3kg 参考税込(8%) 3,542円

予約受付期間 4月28日(水)～5月28日(金)
お渡し日 6月12日(土)～6月14日(月)

鳥取県福部の砂丘 洗いらっきょう

品番 111 本体 1,250円
M 1kg 参考税込(8%) 1,350円

品番 112 本体 3,500円
M 3kg 参考税込(8%) 3,780円

予約受付期間 4月28日(水)～6月8日(火)
お渡し日 6月19日(土)～6月21日(月)

鳥取砂丘 らっきょう酢

品番 113 本体 399円
650ml 参考税込(8%) 430円

予約受付期間 4月28日(水)～6月8日(火)
お渡し日 6月19日(土)～6月21日(月)



梅干し の作り方

分量のめやす

- 梅・・・・・・・・ 1kg
- 塩・・・・・・・ 200g
- 焼酎(35度) 適量



- ① 梅を水洗いして、ザルに上げてよく水を切ります。
- ② ビニール袋の内側に35度の焼酎を吹きつけます。
- ③ ②に梅と塩を入れ転がしながらなじませ、大き目の容器に入れます。
- ④ 梅と塩の上から落としふたを入れ、その上からおしりを置きます。
- ⑤ 容器にふたをして、約1ヶ月間暗所に保存します。
- ⑥ 梅を取り出し、約3～4日程度天日干ししてできあがりです。

《梅干しの塩分を抜く方法》

- ① 水3ℓのなかに塩小さじ1杯を加え、よくかき混ぜます。
 - ② ①に梅干し1kgを入れ、約8時間漬けておくと塩分は約14%になります。
- 長時間漬けすぎると梅がふやけてしまうことがあります。
- 必要な分だけ塩抜きをしていただき、塩抜き後は冷蔵庫で保存してください。

梅干しを塩分控えめで漬けるポイント

塩分を抑えて漬ける場合はカビが生えやすく失敗しやすいので、一度20%程度の塩分で白干梅を作った後、塩抜きすることをおすすめします。どうしても減塩で漬けた場合は、食酢を少し加えて漬け、梅酢が上があればラップやポリ袋を梅酢の表面に付け、空気にふれないようにすればカビ発生の可能性が少なくなります。

梅ジュース の作り方

分量のめやす

- 梅・・・・・・・・ 1kg
- 砂糖・・・・・・・ 1kg



- ① 梅を水洗いして、水を軽く切ります。
- ② 冷凍庫に24時間以上入れて凍らせず。
- ③ ビンの中に梅を入れた上に砂糖を入れ、それを交互に繰り返して密閉します。
- ④ 梅の解凍具合で時々ビンを動かし、砂糖を溶かします。
- ⑤ 約7日間寝かせればできあがりです。
- ⑥ 長期保存したい場合は鍋に入れ加熱殺菌後に冷蔵庫に保存してください。

らっきょう の漬け方

分量のめやす

- らっきょう・・・・ 1kg
- 塩・・・・・・・ 20g



- ① 根と茎を切り、ボールに入れて流水でもみこむように洗い、ザルに上げます。
- ② 1kgに対して約20gの塩をまぶし1時間程度置きます。
- ③ さっと水洗いして塩を流しザルにあげてよく水を切ります。
- ④ お湯を沸かし鍋にザルごとに入れて10秒間浸します。
- ⑤ 煮沸殺菌したビンに④を入れて、らっきょう酢を全体が浸るまで入れます。
- ⑥ 冷蔵庫で保存し、約10日～1ヶ月で美味しく食べられます。