

産地直送

ご予約締め切り
5/21(月)

入荷予定

青梅

6月中旬～

もみしそ・氷砂糖
5/24(木)～

商品は全て数量
限定になります。
売り切れが予想さ
れますので、お早
めのご予約をお勧
めします。



有機・吉野の梅

契約農園からお届けします！

奈良県五條市西吉野町の契約農園で有機栽培された梅です。有機栽培のため、多少外見の悪いものもありますが、梅干に最適な梅です。

※収穫後すぐに発送しておりますが、早採りせず、できる限り木で熟成させているため、到着時にすでに色付いている場合があります。あらかじめご了承ください。
※青梅が到着後そのままにしていると、箱の中が蒸れて色付き（熟成）が進みます。到着後はダンボール箱をすぐに開封いただきますようお願いいたします。

有機・吉野の梅5kg

本体8,100円(税込8,748円)

有機・吉野の梅10kg

本体13,350円(税込14,418円)

もみしそ

赤しその色と香りが、しそ漬けや梅干、紅生姜などをより一層おいしくします。ご家庭で梅干を漬けられる際は、生梅の重量に対し、もみしそ2～3割を目安にご利用ください。

王隠堂・有機もみしそ300g

本体450円(税込486円)



王隠堂・もみしそ500g

本体660円(税込713円)

氷砂糖

浜松氷砂糖・氷砂糖中角1kg

本体770円(税込832円)

～梅シロップの作り方～

材料：青梅1kg、氷砂糖1～1.5kg、酢100cc～200cc
1. 青梅を良く洗い、水気をしっかり拭きます。
2. 梅と氷砂糖を容器に交互に入れ、いちばん上は氷砂糖でおおい最後に発酵防止の為、酢を加えます。
3. 2～3週間で果実が浮いてきたら、取り出して出来上がり。



期間・数量
限定販売!!

奈良県産 有機梅干

ご予約締め切り

5/21(月)

入荷予定

5/24(木)～



[21214]

内容量:500g

本体2,280円(税込2,462円)

13%の塩(シママース)ともみしそだけで漬けた塩分控えめの梅干です。
(漬込み年度・平成二十九年)
※開封後は冷蔵庫で保管してください。
※もみしそは20%の塩漬けです。
※賞味期限8カ月

有機梅干(塩味控えめ)



[21202]

内容量:1kg

本体3,980円(税込4,298円)

18～20%の塩(シママース)ともみしそだけで漬けた、昔ながらのしそ漬梅干です。
(漬込み年度・平成二十八年)

有機梅干(徳用)

※サイズ選別をしておりますので、梅干の粒の大きさにバラツキがあります。あらかじめご了承ください。