

職人たちの全力投球！ 「紀州五代梅ができるまで」

ファン
必見！



お客様に愛されつづけてきた「紀州五代梅」。
あの深い味わいの秘密は何なのか。他社製品とはまったく違う
驚くべき職人の、圧倒的なこだわりを一挙初公開します！

#02 GODAI TOPICS

「教えてくれたのはこの人」/
東山副工場長

お客様からよく「五代梅は種までおいしいね」とお褒めの言葉を頂戴します。私達のこだわりとお客様のご期待が一つになり、明日への活力となります。今後も頑なにこの製法を守り続けてまいります。



さあ 出発！

さあ、それでは紀州五代梅の製造工程を紹介していきます！
手間ひまかけたこだわりを
とくにご覧あれ！

東農園製造部 唱和

私たちは梅干製造のプロとして、
清潔・確実を心掛け、
お客様に喜んで頂ける商品を作ります。

①原料仕入れ・選別

五代梅は紀州産南高梅のA級品で作られています。それには品質の高い原料梅干を仕入れる事が大切です。当社の原料部員の選別の見極めは梅干業界の中でも特に厳しいと目置かれています。

A級とは？

皮肌は適度に柔らかく粒揃いの良好なものの。等級基準では最高級。



②洗浄する



樽貯蔵された梅を洗浄していきます。ここでも、皮破れや形の悪いものは選別されます。洗浄には地下水を用い、紀州備長炭できれいに濾過された清水を使用しています。

③漬け込む

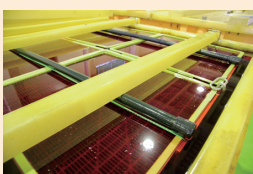
【こだわりの漬け込み】

五代梅の味の決め手はなんといっても漬け込みの回数です。一般的な商品は1度きりの漬け込みで終わりますが、水っぽく味が薄いのが難点です。五代梅は30～40日の漬け込みの間に3回に分けて味のせをします。こうする事によって皮が薄い南高梅に味が染み渡り、種までおいしくなるというわけなんです。



【こだわりの減塩製法】

脱塩とは、減塩梅干しを製造する際に行なう作業で、一般的な調味梅干は水やお湯を使って一気に塩分を抜くのですが、五代梅は30年使い続けている漬液の中で、直接塩を抜きます。その最大のメリットは梅本来の味を損なわず濃厚な梅のエキスを存分に吸い込む事にあります。その為、一般的な梅干しに比べて、脱塩作業だけでも3～4倍の時間がかかってしまいますが、ここが紀州五代梅の最大のこだわりでもあるのです。



続いて一番のこだわりである「漬け込み」の作業にはいります。漬け場と呼ばれるところには、調味タンクがズラリと並べられています。1つのタンクに約800kg（約3～4万粒）の梅干しが漬け込まれています。五代梅は年間約1,000万粒以上出荷されており、東京都民が1粒食べている事になります。



⑥梱包・出荷

パック詰めされた梅干しはきれいに化粧箱に入れられ、さらに梱包されます。お客様のお手元に届くのももう少し！

お待たせしました！



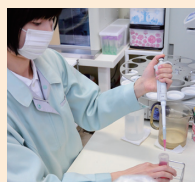
⑤パック詰め

検査をクリアした梅干しは、最終5度目の選別をし、計量、パック詰めと作業が進みます。パック詰めは機械ではなく、薄皮が破れやすいA級梅干しはすべて手作業で行われています。



④成分・官能・菌検査

漬け込み30日後、品質管理室で調味液と梅干しを成分・官能・菌検査します。官能検査とは、検査官3名が梅干しの外観・色調・風味に異常がないか試食して確認する事を言います。



いつも紀州五代梅をご愛顧いただきありがとうございます。
今後ともどうぞよろしくお願いいたします。

製造部一同

お客様のものとへ
到着



商品に関するお問い合わせは

創業天保五年 株式会社 東農園 〒645-0021 和歌山県日高郡 みなべ町東本庄 836-1

五代庵 通信販売部

0120-12-5310

FAX 0739-74-2682

※携帯・IP 電話からは 0739-74-2487 まで。

梅干しを楽しもう



紀州梅専門店

五代庵

http://www.godaiume.co.jp