

GODAI TOPICS

#04

2012年 9月

編集・発行：株式会社 東農園 企画部



五代庵

<http://www.godaiume.co.jp>

自然の陽射しを

色づき美味しくなって

夏本番を迎える頃、梅の土用干しが始まります。

皮の柔らかい南高梅を、傷つけないようにそっと梅酢の中から引き上げ、太陽の強い陽射しの元に並べていきます。

熟した梅の黄色が、三日三晩干されるうちに美味しそうな赤色へ変わり、昔ながらの白干梅が出来上がります。

産地ではこの白干梅を、水に晒して塩抜きし、そのまま食べるのも一般的です。ただ、昔ながらの塩のみで漬けた梅干は塩っぱく、酸っぱく、この辺りが梅干が苦手な方の原因かもしれません。

紀州五代梅は、この白干梅をもう一度調味液の中へ長期間漬け込みます。さらに美味しく、食べやすくなるように、そして梅本来の美味しさを損なわないように。

現在、土用干しは突然の雨など天候の変化に対応出来るようにビニールハウスで行なわれています。

ハウス内の暑さはかなりのもの、色づく梅干を眺めているうちに汗が吹き出てきます。この中で梅干を並べたりひっくり返したり作業は相当過酷。

暑さの中、梅が花開いてからの期間を思い出しながら、「年に一度なのだな」と、あらためて梅干が農産物であることを実感したり。

梅干と一緒に自然の陽射しを浴びながら、自分も自然の恵みもらって、少し元気になったような気が。

#04

1日3食梅レシピ！



秋の新商品「梅風味」とリニューアルした「白梅酢」を使ったおいしいレシピをご紹介します！

続きは裏面へ▶▶

白梅酢と梅風味を使って おいしくって体にうれしいレシピ考えました！



梅のおいしさを色々な形で皆様の食卓へ。

五代庵では梅干以外も、様々な梅製品を取り揃えています。
今回は白梅酢を使ったレシピと、浅漬けの素がリニューアルした旨味たっぷりの梅風味を使ったレシピをご紹介します。

1日3食の元気おかず。ぜひお試しください。



さっぱり料理には
かかせない
昔ながらの白梅酢

白梅酢
500ml 税込 420円



浅漬けのつよい味方!
その他使い方
いろいろ!

梅風味
500ml 税込 420円

朝
ごはん

たまねぎドレッシングの
トマトサラダ



白梅酢を
使って

昼
ごはん

彩り野菜の炒めビーフン



梅風味を
使って

夜
ごはん

鶏もも肉の照り焼き



白梅酢を
使って

材料(2人分)

プチトマト 1パック バジル 2~3枚 玉ねぎ 1/2個 白梅酢大さじ1 塩少々 粒マスタード小さじ1 オリーブオイル大さじ1

作り方

- 1 プチトマトはヘタをとり、氷水でひやしておく。
- 2 ボールに玉ねぎをすりおろし、白梅酢、塩、粒マスタードをいれ、よく混ぜる。オリーブオイルを少しづつ加えさらによく混ぜる。
- 3 2にプチトマトを入れ、バジルをちぎってよくあえて盛りつける。

レシピのコツ

オリーブオイルを加える時は、少しづつ入れ、勢いよく混ぜよう。
玉ねぎはみじん切りでもOK!

材料(2人分)

たまねぎ 1/2個 ピーマン 1個 にんじん 1/2本 もやし 1/2袋 ビーフン 50g しょうが、にんにくのみじんぎり大さじ1 しょうゆ小さじ1 顆粒鶏ガラスープ小さじ1 梅風味大さじ1 ごま油大さじ2 塩こしょう少々 すだち 1/2個

作り方

- 1 ごま油を熱し、しょうが、にんにくのみじんぎりを焦がさないように炒める。
- 2 細切りしたピーマン、にんじん、たまねぎともやしを入れ、塩こしょうで味付けする。
- 3 ぬるま湯でもどしたビーフンを加えてほぐすように炒める。
- 4 しょうゆ、梅風味、顆粒鶏ガラスープで作った合わせ調味料をなじませ、ビーフンに汁気を吸わせるように炒め合わせる。
- 5 皿に盛り、すだちを絞っていただく。

材料(2人分)

鶏もも肉 2枚 はちみつ大さじ2 白梅酢大さじ2 しょうゆ大さじ1と 1/2 サラダ油大さじ1/2 グリーンリーフ適量

作り方

- 1 はちみつ、白梅酢、しょうゆでたれを作っておく。
- 2 サラダ油を熱し、鶏肉を皮の方を下にして入れ、焼き色がつくまで3分ほど焼く。
- 3 火を弱めて裏面も3分ほど焼き、合わせだれを入れ、汁気がなくなるまで、さらに3分ほど焼きたれをからめる。
- 4 お皿にグリーンリーフをちぎって添えて盛りつける。

レシピのコツ

鶏肉を焼く時は皮目にしっかり焼き色をつけよう!

梅干しを楽しもう



紀州梅専門店

五代庵

<http://www.godaiume.co.jp>

商品に関するお問い合わせは

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

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

編集後記

- 梅風味と白梅酢、どちらも日々の料理に活かせる便利モノです。ご家庭の定番調味料にぜひ! (企画部 S)
- 今回は料理を担当しました。楽しかった! (企画部 K)