

# 完熟梅を下処理後に冷凍して簡単にできる梅漬け3品をご紹介します。 今年もこの季節がやってきました！ぜひ、作ってみてください!!!



## ◎まだ青い梅を熟させる方法

今年は例年に比べて梅の流通量が少なく、なかなか良い梅に出会えないことがあるかもしれません。

少し硬くて青い場合は、梅を部屋の中に広げて追熟させてみてください。

状態にもよりますが、二日目くらいには梅の甘い香りが部屋中に漂い始め、黄色っぽく色づいてきます。



追熟前



追熟後

## ◎梅の下処理～冷凍の仕方

- 1 梅を傷つけないように優しく水洗いして、ざるにあげます。



- 2 キッチンペーパーや清潔なふきんなどで丁寧に水けをふき取り、乾かします。

※表面に水分が残っていると、そこから傷みが生じてしまいます。



- 3 爪楊枝などを使い、なり口（軸がついていた部分）を取り除きます。黒い部分に押し当てると、パカッと外れます。

※梅に傷をつけないように注意してください。



- 4 以上の下処理がすんだら、ジッパー付きのフリーザーバックに重ならないように並び入れ一晩以上冷凍庫で凍らせます。

※凍らせると梅の組織が壊れて味のしみ込みが早くなり、好きな時に必要な分量だけを取り出して作ることができるメリットがあります。



◆「さ・し・す 梅漬け★」 干さずにできる簡単なうめぼし

◆「完熟梅の甘味漬け★」 おもてなしのお茶請けに

◆「完熟梅の味噌漬け★」 極上おもてなしのお茶請けに

2019年6月5日にNHK「ごごナマ」で紹介された横山タカ子さんが考案されたレシピです。

定番の梅干しとは違って作り方も簡単で、しかもおいしい!!!

下処理して冷凍するので梅の組織が壊れて早く味がしみ込みます。

必要な分だけちょっとずつ時期をずらして作れるのもGoodです!!!

さすが、話題になっただけあります。超オススメです!!!

いつも作る分とは別に、是非これらも作ってみては如何ですか!?

## ◎「さ・し・す 梅漬け」の材料と作り方

完熟梅（下処理して冷凍したもの）・・・1kg

（さ）砂糖・・・300g

（し）塩・・・100g

（す）酢・・・800ml（4カップ）

- 1 清潔な密閉容器に凍ったままの完熟梅を入れます。
- 2 上から砂糖と塩をふり入れ、そのあと酢を回しかけます。
- 3 容器に蓋をして、冷暗所に2週間以上置いたら完成です。漬け上がったら冷蔵庫で1年間保存可能です。お砂糖が溶けて梅にしわが寄り、酢にも梅の風味がなじんでおいしく食べれます。



梅酢は、

梅の風味が効いた少し甘めの寿司酢やサワードリンク（炭酸水で割る）等に利用できます。

## ◎「完熟梅の甘味漬け」の材料と作り方

完熟梅（下処理して冷凍したもの）・・・1kg

砂糖・・・300g

- 1 清潔な密閉容器に凍ったままの完熟梅を入れます。

- 2 上から砂糖をまぶし入れます。

- 3 容器にふたをして、水が上がってくるまで（1～2日）涼しい場所に置いて待ちます。

- 4 水があがってきたら冷蔵庫へ。2週目以降から食べごろです。漬け上がったら冷蔵庫で1カ月保存可能です。

シロップは梅ジュースとして氷水や炭酸水で割って飲めます。

## ◎「完熟梅の味噌漬け」の材料と作り方

完熟梅（下処理して冷凍したもの）・・・500g

砂糖・・・300g

赤味噌・・・500g

- 1 砂糖と赤みそを混ぜ合わせておきます。

- 2 清潔な密閉容器の底と側面に1.を塗ります。

- 3 2.の上に凍ったままの梅を一段入れて、その上に味噌、また梅とミルフィーユ状に重ねます。最後は味噌で蓋をします。空気が入らないようにしてください。

- 4 容器にふたをして、涼しい場所に置いて待ちます。

- 5 約1カ月たったころが食べごろです。とてもまろやかです。冷蔵庫で保存してください。

味噌は梅の風味が生きているので、生野菜につけたり味噌和えにするのがおすすめです。また、お肉などの表面に塗って焼くとおいしいです。

このレシピはWebで詳しくご案内しています。

師岡青果

検索

なにかご不明の際は青果部の店舗スタッフまでお尋ねください。

青果のご用命は師岡青果の各店舗まで!

も	ろ	お	か	市	場
師	岡	青	果	ダイ	レ
夜	須	店	筑	紫	野
高	木	瀬	店	み	や
				那	珂
				日	の
				八	女
				日	の