COOP 梅・らっきょう 宅配予約販売申込書

太枠の中のみ
ご記入ください。

本部提出用

組合員コード	

店番	店名	受付日	検収印
		／　（　）	

ご依頼主

ご住所　〒　－

お名前　　お電話番号　（　　）

お届け先（ご自宅の場合は同上とご記入ください）

ご住所　〒　－

お名前　　お電話番号　（　　）

品番	商品名	規格	本体価格	税込価格(参考価格)	注文数
101	紀州みなべいなみの南高梅/梅酒・梅ジュース用 3Lサイズ	3kg	4,500円	4,860円	個
102	紀州みなべいなみの南高梅/梅酒・梅ジュース用 2Lサイズ	5kg	5,500円	5,940円	個
103	赤い梅酒パープルクィーン化粧箱/梅酒・梅ジュース用 2Lサイズ	1kg	2,980円	3,218円	個
104	紀州みなべいなみの漬け頃南高梅/梅干用 3Lサイズ	3kg	4,500円	4,860円	個
105	紀州みなべいなみの漬け頃南高梅/梅干用 3Lサイズ	5kg	6,980円	7,538円	個
106	紀州みなべいなみの南高梅/梅干用 2Lサイズ	3kg	3,980円	4,298円	個
107	紀州みなべいなみの南高梅/梅干用 2Lサイズ	10kg	9,800円	10,584円	個
108	小田原の漬け梅(十郎)/梅干用 Lサイズ	3kg	3,980円	4,298円	個
109	紀州の塩蔵しそ ※品番104～品番108との組み合わせのみ承ります。	500g	399円	430円	個
110	ふくべの砂丘洗いらっきょう Mサイズ	3kg	3,980円	4,298円	個
111	鳥取の砂丘の根付きらっきょう Mサイズ	5kg	5,500円	5,940円	個
店舗お渡し予約品					
112	紀州みなべいなみの南高梅/梅酒・梅ジュース用 3Lサイズ	3kg	3,600円	3,888円	個
113	紀州みなべいなみの南高梅/梅干用 3Lサイズ	3kg	3,600円	3,888円	個
114	ふくべの砂丘洗いらっきょう Mサイズ	3kg	2,980円	3,218円	個
	予約注文合計(税込)				個

品番112～114の商品は店舗お渡しになります。各品番の商品についてはお渡し日の3日間から一日選択していただき、店舗にて商品をお渡ししています。

6/　□ 3(土)　・　□ 4(日)　・　□ 5(月)
6/　□17(土)　・　□18(日)　・　□19(月)
6/　□17(土)　・　□18(日)　・　□19(月)

ご希望のお渡し日にチェックをしてください。

※本体価格と税込価格を併記しています。商品に併記している「税込価格」はお支払金額の目安として表示している参考価格です。消費税は、レジで精算をする際にお買い物小計に対してかかります。

キリトリ

店舗 控え（梅・らっきょう 宅配予約販売申込書）

受付日
／　（　）

ご依頼主

ご住所　〒　－

お名前　　お電話番号　（　　）

品番	商品名	規格	本体価格	税込価格(参考価格)	注文数
101	紀州みなべいなみの南高梅/梅酒・梅ジュース用 3Lサイズ	3kg	4,500円	4,860円	個
102	紀州みなべいなみの南高梅/梅酒・梅ジュース用 2Lサイズ	5kg	5,500円	5,940円	個
103	赤い梅酒パープルクィーン化粧箱/梅酒・梅ジュース用 2Lサイズ	1kg	2,980円	3,218円	個
104	紀州みなべいなみの漬け頃南高梅/梅干用 3Lサイズ	3kg	4,500円	4,860円	個
105	紀州みなべいなみの漬け頃南高梅/梅干用 3Lサイズ	5kg	6,980円	7,538円	個
106	紀州みなべいなみの南高梅/梅干用 2Lサイズ	3kg	3,980円	4,298円	個
107	紀州みなべいなみの南高梅/梅干用 2Lサイズ	10kg	9,800円	10,584円	個
108	小田原の漬け梅(十郎)/梅干用 Lサイズ	3kg	3,980円	4,298円	個
109	紀州の塩蔵しそ ※品番104～品番108との組み合わせのみ承ります。	500g	399円	430円	個
110	ふくべの砂丘洗いらっきょう Mサイズ	3kg	3,980円	4,298円	個
111	鳥取の砂丘の根付きらっきょう Mサイズ	5kg	5,500円	5,940円	個
店舗お渡し予約品					
112	紀州みなべいなみの南高梅/梅酒・梅ジュース用 3Lサイズ	3kg	3,600円	3,888円	個
113	紀州みなべいなみの南高梅/梅干用 3Lサイズ	3kg	3,600円	3,888円	個
114	ふくべの砂丘洗いらっきょう Mサイズ	3kg	2,980円	3,218円	個
	予約注文合計(税込)				個

品番112～114の商品は店舗お渡しになります。各品番の商品についてはお渡し日の3日間から一日選択していただき、店舗にて商品をお渡ししています。

6/　□ 3(土)　・　□ 4(日)　・　□ 5(月)
6/　□17(土)　・　□18(日)　・　□19(月)
6/　□17(土)　・　□18(日)　・　□19(月)

ご希望のお渡し日にチェックをしてください。

※本体価格と税込価格を併記しています。商品に併記している「税込価格」はお支払金額の目安として表示している参考価格です。消費税は、レジで精算をする際にお買い物小計に対してかかります。

キリトリ

組合員様控え（梅・らっきょう 宅配予約販売申込書）

店番	店名	受付日	検収印
		／　（　）	

※おいしい採れたてをお渡ししたいため、お届け日は指定できません。

予約受付期間	お届け予定日	品番	商品名	規格	本体価格	税込価格(参考価格)	注文数
5/2(火)～5/25(木)	6/1(木)～6/10(土)頃	101	紀州みなべいなみの南高梅/梅酒・梅ジュース用 3Lサイズ	3kg	4,500円	4,860円	個
5/2(火)～5/25(木)	6/1(木)～6/10(土)頃	102	紀州みなべいなみの南高梅/梅酒・梅ジュース用 2Lサイズ	5kg	5,500円	5,940円	個
5/2(火)～5/18(木)	5/24(水)～6/7(水)頃	103	赤い梅酒パープルクィーン化粧箱/梅酒・梅ジュース用 2Lサイズ	1kg	2,980円	3,218円	個
5/2(火)～6/5(月)	6/17(土)～6/24(土)頃	104	紀州みなべいなみの漬け頃南高梅/梅干用 3Lサイズ	3kg	4,500円	4,860円	個
5/2(火)～6/5(月)	6/17(土)～6/24(土)頃	105	紀州みなべいなみの漬け頃南高梅/梅干用 3Lサイズ	5kg	6,980円	7,538円	個
5/2(火)～6/1(木)	6/10(土)～6/16(金)頃	106	紀州みなべいなみの南高梅/梅干用 2Lサイズ	3kg	3,980円	4,298円	個
5/2(火)～6/1(木)	6/10(土)～6/16(金)頃	107	紀州みなべいなみの南高梅/梅干用 2Lサイズ	10kg	9,800円	10,584円	個
5/2(火)～6/1(木)	6/13(火)～6/20(火)頃	108	小田原の漬け梅(十郎)/梅干用 Lサイズ	3kg	3,980円	4,298円	個
5/2(火)～6/5(月)	6/10(土)～6/24(土)頃	109	紀州の塩蔵しそ ※品番104～品番108との組み合わせのみ承ります。	500g	399円	430円	個
5/2(火)～6/1(木)	6/10(土)～6/22(木)頃	110	ふくべの砂丘洗いらっきょう Mサイズ	3kg	3,980円	4,298円	個
5/2(火)～6/1(木)	6/10(土)～6/22(木)頃	111	鳥取の砂丘の根付きらっきょう Mサイズ	5kg	5,500円	5,940円	個
店舗お渡し予約品							
品番112～114の商品は店舗お渡しになります。各品番の商品についてはお渡し日の3日間から一日選択していただき、店舗にて商品をお渡ししています。	6/□ 3(土)・□ 4(日)・□ 5(月)	112	紀州みなべいなみの南高梅/梅酒・梅ジュース用 3Lサイズ	3kg	3,600円	3,888円	個
	6/□17(土)・□18(日)・□19(月)	113	紀州みなべいなみの南高梅/梅干用 3Lサイズ	3kg	3,600円	3,888円	個
	6/□17(土)・□18(日)・□19(月)	114	ふくべの砂丘洗いらっきょう Mサイズ	3kg	2,980円	3,218円	個
			予約注文合計(税込)				個

※商品にお気づきの点がございましたら、
お買い上げの店舗までお問い合わせください。

南高梅のサイズ（個数は目安です）

サイズ	1kgの個数
L	約50個
2L	約40個
3L	約30個

※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。

※本体価格と税込価格を併記しています。商品に併記している「税込価格」はお支払金額の目安として表示している参考価格です。消費税は、レジで精算をする際にお買い物小計に対してかかります。

※いただいたお名前、連絡先等は、商品のお渡しと付随するご連絡のため、もしくは次年度のご予約のお知らせ等にのみ使用させていただきます。

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ます。
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。

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ぶたを入れ、その上からおもしを置きます。
5. 容器にふたをして、約1ヶ月間冷暗所に保存します。
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。

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入れて10秒間浸します。
5. 煮沸殺菌した瓶に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。

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、塩抜きをすることをおすすめします。どうしても減塩で漬けたい場合は、食酢を少し加えて漬け、梅酢が上が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事があります。●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。