

店頭
お渡し

梅 予約

coop
ユークス



梅部会役員のみなさん

和歌山県産梅

JA紀州管内のみなべ町は
「南高梅」発祥の地、この町から
おいしい旬の梅をお届けいたします。

南高梅は薄皮で、果肉が柔らかいのが
特長です！梅干し用の代表品種ですが、
香りもよくさまざまな料理に適しています。



※写真はイメージです。

梅酒・
梅ジュース用

和歌山県紀南地方でわずかに
栽培されている希少な小梅。

梅酒、梅ジュースにすると鮮やかなピンク色になります。



レシピ付き

和歌山県産
赤い梅酒
パープルクイーン

予約受付は
5/15(日)までです。
お見逃しなく！

品番 101 本体 1,980円
小梅 1kg

参考税込(8%) 2,138円

予約受付期間 4月27日(水)～5月15日(日)

お渡し日 5月27日(金)・5月28日(土)

梅ジュース・
シロップ漬け用

袋に氷砂糖を加えて
簡単に梅シロップ漬けが作れます。



チャック付きの袋を
付けています。
(氷砂糖はついていません)

レシピ付き

和歌山県産【簡単梅漬け】
紀州みなべの南高梅

チャック付き袋入り

品番 102 本体 1,180円
2Lサイズ 1kg

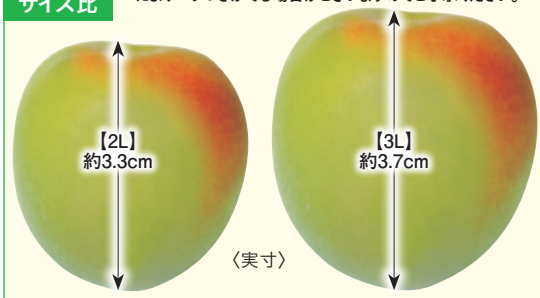
参考税込(8%) 1,274円

予約受付期間 4月27日(水)～5月25日(水)

お渡し日 6月6日(月)・6月7日(火)

2Lと3Lの
サイズ比

※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。



用途別熟度の目安

南高梅には熟度があります。熟度に合わせて加工することで、
よりおいしく出来あがります。



青みがある 青みが薄くなり黄色っぽくなる 黄熟色になる
梅酒・梅ジュース・梅サワー
梅ジャム
固い漬け上がり 梅干し やわらかい漬け上がり

塩分22%の塩蔵しそです。
梅の果実と同じ和歌山県産をお届けします。
※1袋で梅2~3kgが目安です。

紀州の塩蔵しそ

品番 108 本体 499円
500g

参考税込(8%) 538円

予約受付期間 4月27日(水)～5月28日(土)

お渡し日 6月17日(金)・6月18日(土)



梅酒・
梅ジュース用

人気の梅酒、梅ジュースの
ための南高梅です。甘みの
あるフルーティーな仕上がり
になります。ほんのりと紅の
さした状態でお届けします。



和歌山県産
紀州みなべの南高梅

品番 103 本体 3,280円
2Lサイズ 3kg

参考税込(8%) 3,542円

品番 104 本体 3,500円
3Lサイズ 3kg

参考税込(8%) 3,780円

予約受付期間 4月27日(水)～5月25日(水)

お渡し日 6月6日(月)・6月7日(火)



※箱のデザインは変更になる
場合があります(無地柄など)

梅干し用

ほんのりと色づいた状態でお届けし
ますので、到着後、1~2日追熟すると、
きれいに発色します。

和歌山県産 紀州みなべの南高梅

品番 105 本体 3,280円
2Lサイズ 3kg

参考税込(8%) 3,542円

品番 106 本体 3,500円
3Lサイズ 3kg

参考税込(8%) 3,780円

品番 107 本体 5,800円
3Lサイズ 5kg

参考税込(8%) 6,264円

予約受付期間 4月27日(水)～5月28日(土)

お渡し日 6月17日(金)・6月18日(土)



※箱のデザインは変更になる
場合があります(無地柄など)
※写真は3kgです

- お渡し日を申込書欄からご指定ください。
- 注文された店舗でのお渡しになります。
- 引き換え時に申込書の組合員控えをお持ちください。

お支払いは予約お申込時になります。毎月5のつく日の「子育て割」「シニア割」「ほほえみ割」の5%割引
(※事前登録が必要です)、「ポイント5倍デー」の対象商品です。(※変更・中止となる場合があります)
各種クレジットカード・電子マネー(PayPay、LINE Pay)でのお支払いも可能です。

裏面に
らっきょう予約
もあります！

店頭
お渡し

らっきょう 予約

coop
ユークス

※写真はイメージです。

砂丘らっきょうは色白で、繊維が細かく歯触りの良いらっきょうです！



らっきょう
組合長
宮本和裕さん

鳥取県産 福部地区 らっきょう

鳥取の中でも品質が良いとされる福部地区に限定し、厳選された「らっきょう」をお届けします。上質な色・艶・歯ごたえをお楽しみいただけます。



GI表示は、地理的知的財産として農林水産省において登録された地域特産品です



鳥取県 福部の砂丘 洗いらっきょう

品番 109 M 1kg 本体 **1,250円**
参考税込(8%) 1,350円

品番 110 M 3kg 本体 **3,500円**
参考税込(8%) 3,780円

予約受付期間 4月27日(水)～5月28日(土)
お渡し日 6月10日(金)・6月11日(土)



GI表示は、地理的知的財産として農林水産省において登録された地域特産品です



鳥取県福部の砂丘 根付きらっきょう

品番 111 M 1kg 本体 **1,180円**
参考税込(8%) 1,274円

品番 112 M 3kg 本体 **3,280円**
参考税込(8%) 3,542円

予約受付期間 4月27日(水)～5月28日(土)
お渡し日 6月10日(金)・6月11日(土)

鳥取砂丘 らっきょう酢

品番 113 650ml 本体 **499円**
参考税込(8%) 538円

予約受付期間 4月27日(水)～5月28日(土)
お渡し日 6月10日(金)・6月11日(土)



「鳥取砂丘らっきょう酢」
1パックで 約1kgの
らっきょうを漬けることが
できます。

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焼酎(35度)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、大きめの容器に入れます。
- ④ 梅と塩の上から落としぶたを入れ、その上からおしりを置きます。
- 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。

《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ことがあります。
●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。

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、塩抜きすることをおすすめします。どうしても減塩で漬きたい場合は、食酢を少し加えて漬け、梅酢が上があ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、軽く水を切ります。
- ② 冷蔵庫に24時間以上入れて凍らせてます。
- 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ピンを動かし、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、約7日間寝かした後、シロップのみを鍋に入れて加熱殺菌し、殺菌後ビンに戻して冷蔵庫に保存してください。

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に入れて10秒間浸します。ザルを上げて水をよく切ります。
- ⑤ 煮沸殺菌したビンに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ヶ月でおいしく食べられます。

このチラシに掲載されている商品は、「店頭お渡し予約品」です。

- お渡し日を申込書欄からご指定ください。
- お支払いは予約お申込時になります。
- 注文された店舗でのお渡しになります。
- 引き換え時に申込書の組合員控えをお持ちください。