



梅予約

ユークス 10th THANK YOU



「南高梅」発祥の地みなべ町から和歌山県産の梅をお届けします

薄皮で果肉が柔らかく香りもよいので、さまざまな用途に適しています！



※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です。

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(月) までです。
お見逃しなく！

品番 101
小梅 1kg

本体 **1,980円**
参考税込(8%) 2,138円

予約受付期間 4月26日(水)～5月15日(月)

お渡し日 5月26日(金)・5月27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。



チャック式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
チャック式袋入り

和歌山県産【簡単梅漬け】
紀州みなべの南高梅

品番 102
2Lサイズ 1kg

本体 **1,280円**
参考税込(8%) 1,382円

予約受付期間 4月26日(水)～5月25日(木)

お渡し日 6月2日(金)・6月3日(土)

(調理例)

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
2Lサイズ 3kg

本体 **3,280円**
参考税込(8%) 3,542円

品番 104
3Lサイズ 3kg

本体 **3,500円**
参考税込(8%) 3,780円

予約受付期間 4月26日(水)～5月25日(木)

お渡し日 6月2日(金)・6月3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)

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
2Lサイズ 3kg

本体 **3,280円**
参考税込(8%) 3,542円

品番 106
3Lサイズ 3kg

本体 **3,500円**
参考税込(8%) 3,780円

品番 107
3Lサイズ 5kg

本体 **5,800円**
参考税込(8%) 6,264円

予約受付期間 4月26日(水)～5月27日(土)

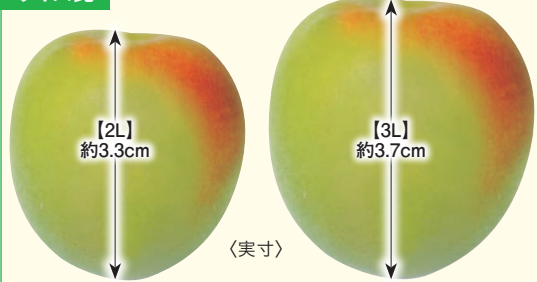
お渡し日 6月16日(金)・6月17日(土)



※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

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、よりおいしく出来上がります。



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
500g

本体 **499円**
参考税込(8%) 538円

予約受付期間 4月26日(水)～5月27日(土)

お渡し日 6月16日(金)・6月17日(土)



- お渡し日を申込書のお渡し日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。
- お渡し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、「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！

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！



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



(調理例)

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26日(水)～5月27日(土)
お渡し日 6月9日(金)・6月10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26日(水)～5月27日(土)
お渡し日 6月9日(金)・6月10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26日(水)～5月27日(土)
お渡し日 6月9日(金)・6月10日(土)



梅干し

の作り方

分量のめやす

- 梅・・・1kg
- 塩・・・200g
- 焼酎(35度) 適量

用意するもの

- おもし・・・1kg程度
- おとしふた・・・1枚
- 容器

- 1 梅を水洗いして、ザルにあげてよく水を切ります。
- 2 梅と塩をなじみやすくするため、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ふたを入れ、その上におもしを置きます。
- 5 容器にふたをして、約1カ月間冷暗所で保存します。
- 6 梅を取り出し、約3～4日程度天日干しをしてできあがりです。

《梅干しの塩分を抜く方法》※上記分量で作った梅干し(塩分20%)の場合水1ℓの中に梅干し200gを入れ、**約8時間つけておくと塩分は約14%**になります。

- 長時間つ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させていただき、塩抜き後は冷蔵庫で保存してください。

梅干しを塩分控えて漬けるポイント

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けた場合は、食酢を少し加えて漬け、梅酢が上がった後にラップやポリ袋を梅酢の表面に貼り、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
- 氷砂糖・・・1kg

用意するもの

- 広口ビン



- 1 梅を水洗いして軽く水を切ったのち、冷凍庫に24時間以上入れて完全に凍らせてます。
 - 2 殺菌した広口ビンの中に梅と氷砂糖を交互に入れて、密閉します。
 - 3 梅の解凍具合で時々ピンを動かし、氷砂糖を溶かします。
 - 4 約7日間で梅シロップのできあがりです。
- ※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ひと煮立ちさせ、冷まして冷蔵庫で保存してください。
- 5 水や炭酸でお好みの濃さに薄めて、梅ジュースをお楽しみください。

らっきょう

の漬け方

分量のめやす

- らっきょう・・・1kg
- 塩・・・20g
- らっきょう酢・・・550ml
- 氷砂糖・・・約100g
- 鷹の爪(赤とうがらし)・1～2本

用意するもの

- ビン



- 1 根付らっきょうの場合は、根と茎を切ります。
- 2 らっきょうをボールに入れて流水でもみこむように4～5回洗います。
- 3 約20gの塩をまぶし1時間程度置きます。
- 4 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。
- 5 お湯を沸かし鍋にザルごと入れて、火を止めて10秒間浸します。ザルを上げて水をよく切り冷まします。
- 6 煮沸殺菌したビンに⑤を入れます。お好みで氷砂糖と鷹の爪を入れ、らっきょう酢を全体が浸るまで入れます。
- 7 冷蔵庫で保存し、約1～2週間後から食べられます。