

梅仕事は他にも色々ありますが
簡単でおいしくて オススメのもの3品

梅仕事 その1

「梅の塩漬け」

昨年もこのかわらばん、で
お知らせして、実際に漬
けられた方から喜びの声
をいただいた漬け方です。
塩カドのない、優しい味。
私はこの分量で漬けて
半干しにして塩梅で保
存しますが、赤漬けにし
ても良いです。
5年前にお客様から教
ていただきました。

(梅 1kg 酢 50cc
塩 130g 焼酎 45cc
◎ 砂糖 80g

梅仕事 その2

「梅サそ」

(完熟梅 1kg
ミソ 1kg
砂糖 500g

この材料を鍋に入れ
焦がさないように木べ
らで煮詰める。

煮るので落ちて傷の
入った梅でも作り事が
出来ます。
暑くなって食欲がない時
にご飯にのせてノリで
くるんと巻いて食べる
のが好きです。野菜に
添えても良い。

梅仕事 その3

「梅サワー」

(青梅 1kg 酢 1000cc
氷砂糖 600g

梅酒を漬ける要領で
漬ける。炭酸水や冷
水で割ってのみます。

私は毎年、今年は少し少
な目にしておこう...と
思いながら青梅を見たら
やはり、買っしまい。
これはビョーキだわ(笑)と
梅と格闘しています。(笑)

暑くなって来ました。お買
い上げいただいたパンは
お早目にお召し上りいた
たき、保存は冷蔵庫へ。
無添加のパンです。よう
しくお願い致します。

