



南高梅の用途別熟度の目安

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。

	青みがある	青みが薄くなり黄色ぽくなる	全体に黄熟色となる(ほのかに香る)
熟度(色)			
漬け頃	すっきりした仕上がり	梅酒・梅シロップ・梅サワー	フルーティな仕上がり
		梅ジャム	
		梅干し	やわらかい漬け上がり
		かたい漬け上がり	

梅干しをつくるポイント

- 1 黄色く、ほのかに香る梅を使用します。
- 2 青みがある梅は、2~3 日常温にて黄色く追熟させてください。
- 3 塩分は、梅10kg に対して粗塩 2.0kg 使用します。
- 4 南高梅は、アク抜きは必要ないので、軽く水洗いだけにします。(水につけないでください)

追熟とは 全体が黄色く熟し、やや柔らかくなるまでそのままおくことをいいます。(ポリ袋等の場合は蒸れるので、他の箱に移します。)