

その他のバリエーション

1. 梅味噌の作り方

①冷凍梅を解凍して、梅の表面に切れ目を数ヶ所入れてください。

※解凍の目安：レンジ600Wで約6分、自然解凍でもOK

②鍋（アルミ製以外）に解凍した梅を入れ、ヘラで汁はねに注意しながら軽く潰し、弱火～中火で軽く煮込みます。

（解凍時に出た果汁もそのまま煮込む）

③少し煮立ってきたら、種を取り除き砂糖と味噌を入れて弱火でひと煮立ち（5分程度）すれば完成。

※砂糖は数回に分けて入れ甘さを調整してください。

※種は砂糖を入れて少し煮込めば外れやすくなります。

材料

冷凍梅…………… 1 kg

砂糖…………… 1 kg

味噌…………… 1 kg

※砂糖は好みに応じて調整してください。

※梅は青い梅でも黄色い梅でも作れますが、黄色い梅で作ればコクが出て更に美味しく出来上がります。

★お召し上がり方

・ごはんのにせて

・おでんや野菜につけて

2. 梅サワーの作り方

①梅を水洗いし、軽く水気を切ります。

②ビンに梅と氷砂糖を交互に入れ、最後に酢（量はお好みで調整してもよい）を入れて冷暗所に保存します。

③時々ビンを動かし、氷砂糖を溶かします。約1か月で完成。

実を取り出してから冷蔵庫で保存してください。

※酢の酸で梅の表面が茶色になることがありますが、腐敗ではなく、品質に問題はありません。

お勧め

■炭酸水や水で約10倍程度に割って、梅サワードリンクとしてお召し上がりください。

■二杯酢や寿司酢としても使えます。

材料

梅（南高梅、古城梅、小梅）… 1 kg

氷砂糖…………… 1 kg

リンゴ酢、黒酢等…………… 1 杯

果実酒ビン（4 杯広口ビン）… 1 個