



完熟梅を昔ながらの製法で漬けた こだわりの逸品。



昔ながらの 手づくり梅干し

「水も空気もきれいな本耶馬溪で、ひとつひとつ丁寧に漬けるだけ。昔から何も変わりません。」と言う中村梅園。中山間地の急斜面に500本近い梅の木が育っています。「愛情込めて手間をかけてあげると、後は耶馬の自然がいい梅に育ててくれます」。

他にはない恵まれた自然と人の愛情が、どこにもない梅を育みます。

梅づくりから丹念に行い、原材料の梅・紫蘇は自家栽培のものだけを使っています。昔ながらの漬け方にこだわり、梅本来の味と香りをそこなわない様に、ていねいに漬けた完熟梅干しです。

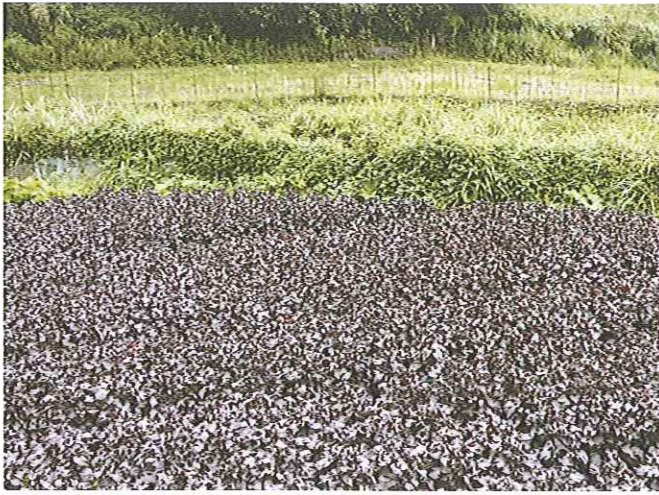


内容量：
230g、470g、1.3kg、3kg
(小梅) 200g、300g



中村梅園

〒871-0315
大分県中津市本耶馬溪町東谷4525-2
TEL0979-53-2701



平安時代にはあったとされる梅干し。熟せば熟すほどクエン酸が多くなるとされ、「うちでは木で”黄熟”させたものを使います」と、木についたまま完熟した梅を使っているのでふっくらとしています。皮が柔らかで、実もぶるっぶる。
そして、減農薬で育てた紫蘇。完熟した梅の

うまさに負けない様にと色、香りにこだわった特別な紫蘇です。この自慢の紫蘇をたっぷり天然海水塩で手もみして、丁寧に梅を漬けて込んでいきます。
味がぼんやりしている梅干しが多い中、昔ながらのしっかりした酸っぱさが効いた梅干し。口の中でとろけ、その後にはさわやかな梅の風

味が広がります。
塩は、何年もかけて様々なものを試しました。その中でやっと出逢えたのがオーストラリア・デボラ湖産の天然海水塩。ミネラル豊富で深みのあるまろやかなうまさが梅とよく合います。もちろん化学調味料も、保存料も、着色料も一切使用せず、梅と自家製の紫蘇と塩だけで作る、昔ながらの製法にこだわります。塩漬けにした梅を3日ほど天日干し(土用干しという)にした後、紫蘇とともに漬けた梅干し。梅本来の味わいを最大限に生かしつつ、自家製の紫蘇だからこそ生まれる風味を一杯引き出し、母ちゃんの愛情が美味しさに結びつけます。



木で完熟した梅と特別に育てた紫蘇。
昔ながらの梅干しの味をお届けします。



中村梅園

〒871-0315

大分県中津市本耶馬溪町東谷4525-2

TEL0979-53-2701