



良い完熟梅と良い塩と 自家栽培の紫蘇から生まれました。



梅酢

「昔ながらの手づくり梅干し」からできた「梅酢」です。料理にはもちろん、薄めて飲んだり口をすすいだりもでき、健康をサポートします。

内容量：500ml



梅酢のご利用方法

大根やカブ、なす、きゅうりなどを薄切りにして梅酢を少量かけて揉むだけで簡単即席漬けの完成です。梅酢は塩が勝っているので、水気を絞らずに漬けると辛すぎます。生を切ってそのまま漬けると、野菜から出た水分で丁度良い塩加減になります。

アジ、イワシなどの「青魚」のお刺身を食べる時に、梅酢にほんの少しお醤油を混ぜて漬け汁にすると美味しいです。

生魚や生肉を梅酢に5分から10分程度漬け込んで焼くだけで、ちょうど良い塩加減に焼き上がります。臭みもとれ、冷めてもお肉が柔らかいのでぜひ一度お試しください。魚の煮付けにもおすすめです。



中村梅園

〒871-0315

大分県中津市本耶馬溪町東谷4525-2

TEL0979-53-2701

梅酢とは、梅の実を塩づけにしたとき塩の作用で梅から染みだして来る梅果汁のこと。つまり梅干を作るときの副産物です。香りはとても甘いのですが、味はものすごく塩っぱくてそのまま飲めたものではありません。

梅酢の正体が、梅の水分と塩ですから、良い梅と塩から良い梅酢が生まれます。つまり、丹誠込めて梅を育て、丁寧に美味しい梅干しをつくることで、良質な梅酢が生まれます。当たり前ですが、梅酢だけをつくるという事はできないのです。

中村梅園では、梅干しをつくるための下づけで得られた白梅酢に赤紫蘇の葉を加え、鮮やかな赤色になったものをご提供しております。といっても放っておくと味や色に偏りができるように、定期的に容器をかき混ぜてやる必

要があります。とても大きな容器なので、簡単にかき混ぜる事はできません。乱暴にかき混ぜれば漬けてある梅自体が壊れてしまい、梅酢も濁ってしまいます。それを防ぐために空気を送り込んで液を循環させる形で梅酢の色や味が偏らない様にしています。アクが浮いてくれば、その都度手作業で取り除きます。この作業を毎日繰り返しているからきれいな梅酢が生まれるのです。

中村梅園では、家族みんなで梅酢を薄めて毎日うがいをしています。もちろん、隠し味として色々なお料理に使っています。

平安時代中期の辞書《和名抄》には塩梅(えんばい)を「梅酢也」としており、この塩梅がやがて「あんばい」と読まれて、味かげんを意味するようになったといわれています。

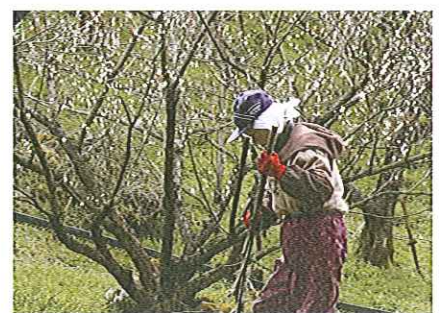


昔はとても重要な調味料だったようです。

まろやかな酸味が素材の味を引き立て、塩分もしっかりあるので、醤油代わりに冷や奴や納豆に使うこともできます。ただし、塩分濃度が高いので、それこそ「あんばい」が大切です。昔ながらの漬け方にこだわった、中村梅園の梅干しと一緒に生まれて来る「梅酢」。万能調味料として、ぜひご家庭でご利用ください。



万能調味料として
手軽に食生活に取り入れられる梅酢。



中村梅園

〒871-0315

大分県中津市本耶馬溪町東谷4525-2

TEL0979-53-2701