

## ・梅ジュレ

材料・・・ 梅シロップ 25cc・お湯 75cc・ゼラチン 1.5g

作り方・・・ ゼラチンをお湯で溶かし梅シロップを加え良く混ぜ容器（タッパー等）に入れ冷蔵庫で冷やし固める。

## ・きゅうりの即席漬け

材料・・・ 梅酢大さじ3杯・みりん大さじ2杯・うまみ調味料（味の素等）少々

\* 鱈や昆布出汁は使わない方が良い。

作り方・・・ きゅうりを食べやすい大きさにスライスしナイロン袋に入れ材料を入れて軽くもみ、一時間程度おいておく。

## ・梅ポン酢

材料・・・ かつお出汁 200cc・梅酢大さじ2杯・濃口醤油大さじ2杯

作り方・・・ 上記の材料をよく混ぜ合わせる。お好みで梅酢の量を調整して下さい。

## ・梅味噌

材料・・・ 完熟冷凍梅 1kg・味噌 1kg・氷砂糖 500g

作り方・・・ 容器に梅、味噌、氷砂糖の順に入れ3ヶ月程度ねかす。  
たまに振り良く混ぜると良い。

## ・梅合わせ酢

材料・・・ 梅 1kg・氷砂糖 300g・荒塩 100g・酢 800cc

作り方・・・ 容器に梅、氷砂糖・荒塩・酢の順に入れ1ヶ月程度ねかす。

\*用途は酢の物、酢飯などに・・・残った梅は干すと梅干しになる。