



果肉が厚く、種が小さい「紅映梅」

梅の品種は「紅映(べにさし)」。果肉が厚く、種が小さいのが特徴。お日様にあたって色が赤くなり、可愛い姿に育ちます。甘酸っぱい香りが良く、とろけるような舌ざわりが楽しめます。

長い歴史を継ぐ、福井県おおい町の梅

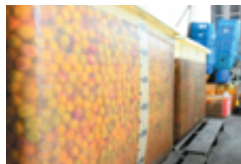
福井の梅の発祥は、天保年間(1830~1843年)の現在の若狭町。私たちもおおい町で、同じ日本海の暖流と春の気候の恩恵を受けながら、福井の梅を受け継いでいます。

木から落ちた完熟梅は、ほぼフルーツ

木から落ちたこだわりの完熟梅は、そのまま生で食べるのも美味しい食べ方。甘酸っぱいそのお味は、ほぼフルーツです。

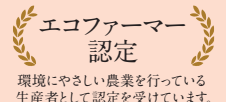
土用干しをする昔ながらの梅干し

梅干しは、土用(7月20日ごろ)の日差しの強い時期に、天日干しを行う昔ながらの作り方。皮がやわらかく、果肉がぼつりとするまで天日にさらすことで、美味しい梅干しができるのです。



**家庭と仕事と
おおい町を支える
笑顔の女性たち。**

うめっぼは女性が主体の企業組合です。一人ひとりが家庭を持つ女性であり、経営者でもあります。子育てや介護、仕事のスキルアップといった、ワークライフバランスを考えながら、女性がさらに楽しく活躍できる場所を目指しています。そして、私たちの自慢の梅を広めることで、おおい町をもっと盛り上げ、次世代に繋げていきたいと思っています。



ご購入は、店舗・ネットショップへ

店舗 梅専門店 & 直売所

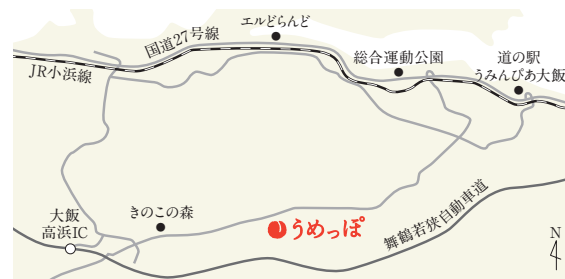
営業日・時間：月・水・金 9時~14時

〒919-2128 福井県大飯郡おおい町岡安41-1-1

TEL.0770-77-3344

☐ umeppe@kore.mitene.or.jp

ネットショップ umeppe.stores.jp



”ぼとん“が完熟梅の証



企業組合
うめっぼ



”ぼとん“が完熟梅の証

お日様の光にあたり
赤く色づき
”ぼとん”と木から落ちる。
それが完熟梅の証。

追熟ではない、
本当の完熟梅の美味しさを
味わっていただきたい。
だから、私たち「うめっぼ」は
”ぼとん”と木から落ちた
木成り完熟梅にこだわっています。



梅干し

UMEBOSHI



昔なつかしい、おばあちゃんの味。

“ぼとん”と木から落ちたフルーティーな完熟紅映梅を、皮がやわらかく果肉がぼったりするまで天日にさらし、塩と紫蘇だけで漬けた梅干し。おばあちゃんの味を思い出す、昔ながらの美味しさです。保存食としても最適です。ギフトセットもごさいます。



種ぬきで食べやすいちょこっと梅。おにぎりにそのままちょこっと一切れ!



おやつピクルス

OYATSU PICKLE



甘くて酸っぱい、おやつのお梅ピクルス。

フルーティーな甘み香りが特徴の完熟紅映梅を、砂糖とお酢と塩だけで漬けたピクルス。甘酸っぱい美味しさなので、おやつやお茶菓子としても最適です。瓶タイプは梅酢入りで、お寿司の酢飯やサラダドレッシング、そのまま他のお野菜を漬けてピクルスづくりにも使えます。



ジャム

JAM



若狭の素材と完熟梅にこだわったジャム。



完熟梅

完熟した紅映梅をじっくり煮込んで、甘酸っぱいジャムに仕上げました。



いちご&完熟梅

若狭産のいちごと完熟紅映梅のミックスジャム。いちごの風味は相性が良くとってもフルーティー。



いちじく&完熟梅

若狭産のいちじくと完熟紅映梅のミックスジャム。いちじくの甘みと梅の酸味がアクセントに。



トマト&完熟梅

若狭産の越のルビートマトと完熟紅映梅のミックスジャム。トマトと梅の風味・酸味が美味しい!

ゼリー

JERRY



2つの若狭の素材をブレンドした飲むゼリー。



柚子と梅のゼリー

若狭産の柚子と、フルーツのような甘みの「紅映梅」をブレンド。梅と柚子の甘みと、柚子ピールのちょっぴり苦みが美味しいゼリーです。



完熟梅ゼリー

フルーティーな甘みの「紅映梅」と、キリッとした酸味の「新平太夫梅」をブレンド。甘みと酸味のバランスが良い、すっきりさわやか後味のゼリーです。



いちご&梅のゼリー

若狭産のいちごと、「紅映梅」をブレンド。いちごの甘みを、梅の酸味がほのかに引き立てる、スイートな美味しさです。

暑い日にツルンと飲んでもよし、凍らせてシャリシャリ食べてもよし! ギフトセットもごさいます。

