



商品紹介

商品のご購入、お問い合わせはお電話またはFAXにてご連絡ください。

TEL・FAX共通:027-374-2792

二十年熟成 梅干し

(100g)

二十年という歳月をかけて、じっくりと熟成させた至極の梅干しです。どうぞご賞味ください。ゼリー状にエキスが噴き出していますが、年代物の証しです。



申年の梅 さるどしのうめ

(100g)

～申年の梅は縁起が良い～
平安時代、村上天皇が申年に漬けた梅干しを食し病が治癒したことで、申年の梅は縁起が良いと云われております。



有機JASのものをはじめとした、珍しい塩の梅干し

(120g)



梅塩(自家製)、海の晶(伊豆大島)、海の精(伊豆大島) 石垣の塩(沖縄)、青い海(沖縄)、ちやたんの塩(沖縄) 一の塩(佐賀)、男鹿の塩(秋田)、ゲランドの塩(フランス) クリスマス島の塩(キリバス)、ウユニ湖の塩(ボリビア) 紅塩(ヒマラヤ)

お試し 梅干し 4点セット

(120g×4 段ボール梱包)

お好きな塩の梅干しを4点選んでいただき、ケースに収めます。



ポケット梅干し

(100g)

持ち歩きに便利な個包装タイプの梅干しです。暑い時期の塩分補給やスポーツなどで疲労した身体に。

うめのたね

(50g)

整腸作用にも効果があると言われる梅干しの種を、丁寧に天日干しました。ほのかな梅の香りをお楽しみください。
※種を割って中身(仁)をお召し上がりください。種割り器付属。



ゆあさ農園の「かける梅」シリーズ

化学合成農薬や化学肥料を使用しない梅で作った、バリエーション豊かな「かける梅」シリーズです。余計なものは一切入れないシンプルな配合で、さまざまな用途でご利用いただけます。



かける梅干し

(200g)

原材料は梅と塩のみ。「かける梅干し」は当園の梅酢と梅干しの果肉を混ぜ合わせ、液体状にしたものです。

かける梅酢

(180ml)

かける梅っ粉

(25g)

練り梅を生梅の約1/6まで凝縮して粉状にしました。

かける梅醤油

(180ml)

練り梅と国産原料使用木桶仕込天然醸造醤油でつくりました。

かけるウメスコ

(180ml)

ゆあさ農園の梅酢にとうがらしを加えた「かけるウメスコ」、練り梅にとうがらしを加えた「かける梅胡椒」。すっぱ辛い、新感覚調味料です。

かける梅胡椒

(200g)

梅のつゆ 2倍濃縮

(300ml)



ゆあさ農園の練り梅と、国産原料使用木桶仕込天然醸造醤油でつくりました。うどん・そば・パスタのほか、肉や野菜、様々な料理の味付けにどうぞ。

梅の塊 (かたまり) (30g)

練り梅を乾燥させて、板状にしました。汗をかいた後の塩分補給や眠気覚ましに。気合を入れたいときに。



からだがよるこぼ 塩を楽しめる 梅干しギフト

全て異なる塩を使った梅干しを、個包装してひとつぶずつ丁寧に詰め合わせました。(3個入り・12個入り)

