

夏の準備はじめませんか？

A-coop マーク品の検索はこちらにアクセス

JAライフクリエイト福島

検索

エーコープマーク品かわら版



6月 衣替え・梅雨入り
父の日・夏至
紫陽花・かたつむり

スーパー等でも梅の実が店頭に並ぶ時期になりました。梅にはクエン酸やリンゴ酸などが含まれているので疲労回復などに効果があるとされています。そのクエン酸には新陳代謝がよくなる作用があるため、老化防止や美容、不足しがちなカルシウムもとることができそうです。これから暑い夏がやってきます。夏バテや熱中症にかからないように食べ物から強い身体を作っておきましょう。



発行所

株式会社JAライフクリエイト福島
食品企画課

新商品のご案内

AC氷砂糖

(クリスタル)
(ロック)

○特徴

梅酒・梅シロップ・果実酒作りには氷砂糖が最適です。砂糖は100%北海道産です。

※クリスタル

溶けにくいので梅酒造りに適しています。



※ロック

比較的早く溶けるので梅シロップ造りに適しています。



梅酒のつくり方

3ヶ月くらいから飲めるようになります。



○材料

青梅 . . . 1 Kg

エーコープ氷砂糖

. . . 1 Kg

ホワイトリカー 35度 . . . 1 . 8 L

※保存容器として、4リットルのガラス保存瓶をご用意ください。

○作り方

- ① 青梅又は黄色に熟した梅を洗ってから1時間ほど水につけてあく抜きをしてザルにあけて水気をよく拭き取り、竹串などでへたを取ります。
- ② 保存容器に青梅、氷砂糖の順で入れた後、ホワイトリカーを入れてしっかりと蓋をします。
- ③ 冷暗所で保管し、氷砂

糖が溶けるまで時々容器を軽くゆすつて混ぜます。

④ 約3ヶ月で出来上がります。冷暗所で保存してください。

※1年から2年熟成させるとコクが増します。

☆梅酒が出来上がった後の梅は、そのまま入れておくと梅酒の香りが良くなりますが、取り出してそのまま食べる他ジャムにするのもお勧めです。

は、当社の扱うACマーク商品は、食生活の便利を考えた、美味しくいただける商品ばかりです。ただ、JAグループの一員として各所で発信していきます。

編集後記

近年の雨の日は「傘をさしながらの歩きスマホ」という歩行者が多くみられるように感じます。車の運転をする者として、この時期は特に気をつけたいといけません。(赤沼)