

エーコープマーク品かわら版



を美味しくいただきます

A-COOP マーク品の検索はこちらにアクセス

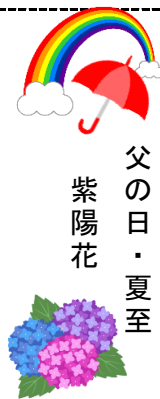
JAライフクリエイト福島

検索

6月 衣替え・梅雨入り

父の日・夏至

紫陽花



雑節のひとつで「入梅（にゆうばい）」があります。その名の通り梅雨入りの時期を前もって示すために作られた雑節だそうです。これといった行事はありませんが、梅の実が成熟します。また、この時期のイワシは脂がのって1年で一番おいしいとされています。アナゴもこの時期から旬です。



発行所

株式会社JAライフクリエイト福島 食品企画課

おすすめ商品のご案内

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

比較的前く溶けるので梅シロップ造りに適しています。



梅ジュースのつくり方

○材料

青梅 ・・・1kg

エーコープ氷砂糖 ・・・1kg



※保存容器として3リットル以上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げて水気をよく拭き取り、竹串などでへたを取ります。

②へたを取った梅を冷凍保存バッグにつめて少なくとも24時間以上冷凍させます。

③保存容器に梅と氷砂糖を交互に入れます。

④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って混ぜ

ます。⑤約1ヶ月で出来上がるので、冷暗所で保存してください。

★冷凍した梅を使っているのに、初めの方は瓶の周りに結露水が付きまます。半日くらいは濡れても大丈夫な場所に置いてください。

★長期保存する場合は梅を取り出し、湯せんで80度くらいを10〜15分加熱殺菌します。その後冷蔵庫で保管します。

は、当社の扱うACマーク商品は、食味利用していただくには、美味いと言っています。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

新しい生活様式が公表される日々ですが、おいしいものを食べ適度な運動と趣味に没頭し、後は寝るのが今は一番楽しいです。(赤沼)