

## 美郷の手づくり梅肉



美郷産の良質な完熟梅を、赤しそと鳴門の塩で漬け込む昔ながらの製法で仕上げた梅干しを、料理に簡単に使えるようにと果肉だけをペースト状にした、梅干し100%の素朴な味の梅肉。

梅の熟成度合いにはばらつきがあり、完熟しすぎると柔らかくつぶれてしまう。その種を取り除いて裏ごしすることで商品化した。それ以外、味に手を加えることはせず、保存料や着色料も一切使わない。

梅農家が共同で設立した工房で、天日干しから漬け込み、加工まですべて手作

## 完熟梅でまろやかに

ええもん、まろけ

阿波の逸品

業で行っている。完熟梅を使うため、まろやかな味やほどよい酸味が特徴。おにぎりや手巻きずし、揚げもの、ドレッシングなどさまざまに利用できる。

◇ 百十号四百二十円。吉野川市美郷、美郷梅工房／電0883(43)2580。