

なちゅらる **+4** 増頁 特別号

生活協同組合 **ナチュラルコ-op・ヨコハマ** TEL 045(895)2525
商品クレーム・誤配専用フリーダイヤル
お問い合わせ (8:30~17:00、土日除く) 0120(558)380 FAX 045(895)2331

注文書提出日	5/ 17日	18日	19日	20日	21日
定例企画配達日	5/ 24日	25日	26日	27日	28日
特別企画配達日	5/ 31日	6/ 1日	2日	3日	4日

ホームページ、FAX専用紙でのご注文

<https://www.naturalcoop.jp/> **045(895)2331**

注文書提出日の翌朝 9:00まで受付、また提出日より事前にご注文いただけます
ご利用登録も上記アドレスから

金子さんの
梅で
手づくりの

はちみつ梅酒と 梅ジュース

美と
健康

今年も手作り梅を楽しむ季節が来ました。
品種は梅酒に適した白加賀で、極力農薬を使わずに丁寧に育てた、足柄金子さんの梅です。
はちみつ梅酒はビタミン、ミネラル、酵素が入ったハニー&スイート、
さらりとしたまろやかな酸味が特に女性に好まれています。
梅ジュースは梅エキスそのもの、水や炭酸と割ってお楽しみください。
定番の梅酒をはじめ、この機会にいろいろ手作りしましょう。

地産
地消

適時出荷

165

金子さんの梅酒用「梅」

1kg前後 **800円** 税込864円

初

はちみつ 梅酒 の作り方

■材料(梅1kg分)

- 青梅…1kg
- 蜂蜜…400~600ml
- 焼酎…1.8L
- 梅酒用取手付密封びん(4L)



- 青梅は丁寧に水洗いした後よく水気を切り、竹串などでなり口のホシを取り除き、布巾で丁寧に水気を拭き取ります。
- 殺菌した広口ビンに青梅を全て入れて、蜂蜜と焼酎を加え、密封して冷暗所で保存します。
- 蜂蜜は溶けにくいので、漬け込み後、2週間位は毎日1回ビンをゆすって良く混ぜてください。
- 3ヵ月後位から楽しめます。ストレート、炭酸割り、お湯割りなど、年月とともに変化する味わいも格別です。

梅ジュース の作り方

■材料(梅1kg分)

- 青梅…1kg
- 氷砂糖…1kg
- 密封ビン4L用(4L)

- 青梅は丁寧に水洗いした後よく水気を切り、竹串などでなり口のホシを取り除き、布巾で丁寧に水気を拭き取ります。
- ①を冷凍庫で一晩以上凍らせます。(繊維が破壊されエキスがやすくなります)
- 殺菌したビンに青梅と氷砂糖を交互に入れます。最後は氷砂糖が上になった状態にしてください。
- 冷暗所で保管。できるだけエキスに漬かるように毎日振り混ぜてください。

1ヵ月位で梅の実を取り除いてください。10日前後から飲むことができます。出来あがった梅ジュースは冷蔵庫で保管してください。

<p>166 和蔵の総り 1.8L 2,700円 税込2,970円</p>	<p>167 麦焼酎 壱岐35°(パック) 1.8L 2,824円 税込3,106円</p>	<p>168 玄米焼酎35° 1.8L 2,917円 税込3,209円</p>	<p>169 氷砂糖 1kg 474円 税込512円</p>
<p>171 北海道産 純粋はちみつ 1kg 通常税込4,104円を 3,600円 税込3,888円</p>	<p>172 国産蜂蜜 (とち) 500g 通常税込2,700円を 2,300円 税込2,484円</p>	<p>173 アルゼンチン 百花蜜 徳用1200g 1200g 通常税込2,322円を 2,050円 税込2,214円</p>	<p>170 氷砂糖 てん菜糖100% 1kg 760円 税込821円</p>
			<p>174 アルゼンチン百花蜜 500g 通常税込1,188円を 1,018円 税込1,099円</p>
			<p>175 ハンガリー産 アカシヤ蜜 210g 通常税込918円を 800円 税込864円</p>

<p>163 大原さんの 根生姜(洗い) 約100g 通常税込194円を 165円 税込178円</p>	<p>164 大原さんの 近江生姜(洗い) 約100g 通常税込194円を 165円 税込178円</p>
--	---



無農薬 大原さんの 生姜

神奈川県足柄上郡中井町の大原さんはどの野菜も無農薬・無化学肥料栽培。独自の肥料を使用し、栄養価の高い作物作りをしています。ナチュラルコ-opの生姜といったら大原さんの生姜です。嫌味やアクがなく、ストレートに生姜の風味・味わいが楽しめます。