

角田うめ料理コンテスト金賞受賞！！

「青梅のかりかり漬け」 の作り方



角田産青梅白加賀で
是非作ってみてください！

材料 青梅 1キロ
砂糖 500グラム(お好みで500～800グラム入れても良い)
塩 15グラム
水 約1.5～2ℓ

※赤い色のかりかり漬けにする場合は、ちりめん赤紫蘇200～250グラム 手揉みをした状態

作り方

- ①青梅は1.5～2ℓの水に塩15gを加え、3～4時間漬けておきます。
- ②①を塩水から上げて、竹串などでヘタを取り水気を取ります。
- ③②をかなづち等で軽く叩いてひび割れを入れます。
- ④③に砂糖を混ぜ合わせ、少し大きめのポリ袋又はびんに入れ冷蔵庫に保存します。
- ⑤最初の1か月は1週間に1回、砂糖が溶けるように上下に混ぜてください。

6か月位で食べられます。
※冷蔵庫に入れて保管します

