



南高梅の用途別熟度の目安

南高梅には熟度があります。熟度に合わせて加工することで、よりおいしく出来上がります。

	青みがある	青みが薄くなり黄色ぽくなる	全体に黄熟色となる(ほのかに香る)
熟度(色)			
漬け頃	梅酒・梅ジュース・梅サワー		
	梅ジャム		梅干し
	かたい漬け上がり		やわらかい漬け上がり

梅干しをつくるポイント

- 1 黄色く、ほのかに香る梅を使用します。
- 2 青みがある梅は、2~3 日常温にて黄色く追熟させて下さい。
- 3 塩分は、梅10kg に対して粗塩 2.0kg (塩分が20%となるように) 使用します。
- 4 南高梅は、**アク抜きは必要ない**ので、軽く水洗いだけにします。(水につけないで下さい)

追熟とは 全体が黄色く熟し、やや柔らかくなるまでそのままおくことをいいます。(ポリ袋等の場合は蒸れるので、他の箱に移します。)

