



梅干しのはちみつ漬け

材料	分量
梅干し	1kg
はちみつ	500g
水	250cc

甘味と酸味のバランスが良く
苦手な人にもオススメ!



梅干しのはちみつ漬け

作り方

1. 梅干しを水に浸し3日間 塩抜きをする
※1日に何度か水を交換する
2. 鍋にはちみつと水を入れて
沸騰させ、そのあと冷ます
3. 保存容器に入れて冷蔵庫で保存する

甘味と酸味のバランスが良く
苦手な人にもオススメ!

