



保存袋で簡単梅干し

材料

分量

梅 ※完熟のもの	1kg
塩	100g
氷砂糖	100g
焼酎	75cc

保存袋を使えば保存場所にもコンパクトに収納できて便利!



保存袋で簡単梅干し

作り方

1. キズをつけないようにヘタを取る
2. 汚れを落とし水を張った容器に梅を入れ4時間～半日おく
3. ざるにあげ、水気をふき取る
4. 保存袋に材料をすべて入れキズをつけないようにかからめる



保存袋で簡単梅干し

作り方

5. 空気を抜いて梅の重さの2倍の重石をのせる
6. 10日ほどおき梅酢が上がったら重石を外し冷蔵庫で土用まで保存する
7. 土用になったら天日で3日干す

※土用・・・立夏・立秋・立冬・立春の前の18日間