予約注文

予約のみ

このマークの商品は予約のみの企画です。お見逃しなく！

わが家で 梅 らっきょう 新生姜 おいしくたのしく漬けよう

梅酒の作り方

1. 梅の実は水洗いし、一粒ずつよく拭き取る。つまようじで梅のヘタを丁寧に取り除く。
2. 瓶に梅・氷砂糖を交互に入れる。
3. 梅がしっかりつかる量のホワイトリカーをそそぐ。
4. 冷暗所に保存し、氷砂糖がすべて溶け、お好みの琥珀色に変われば飲み頃。

予約のみ 2L~3L

1161 冷蔵 和歌山県

予約 梅酒用梅（南高種）

梅酒用ですが、梅エキスが多く出るように木で熟させるので、やや黄色みがかかった梅も含みます。

気候条件により、やや熟度が上がり、黄色の場合があります

2L ～3L、1kg前後
6月1回お届け
5月31日(月)～6月4日(金)
予約価格 本体1,380円（税込 1,490円）

予約のみ M~2L

1159 冷蔵 和歌山県

予約 梅酒用梅（和歌山青梅）

和歌山の青梅（紅がさしたものが入る場合がございます。）品種は指定できません。

M ～2L、1kg前後
5月4回お届け
5月24日(月)～5月28日(金)
予約価格 本体1,180円（税込 1,274円）

奈良県 美吉野農園

予約 梅酒用梅（奈良青梅）

ハート栽培

梅酒用に適した種が小さく、果肉の厚いものをお届けします。
パルよどがわの任意表示
（農薬３割減、化学肥料３割減）

産直 1163 冷蔵

予約のみ M

M・1kg前後
6月2回お届け
6月7日(月)～11日(金)
予約価格 本体780円（税込 842円）

産直 1164 冷蔵

予約のみ L

L・1kg前後
6月2回お届け
6月7日(月)～11日(金)
予約価格 本体880円（税込 950円）

産直 1169 冷蔵

予約のみ 2L

2L・1kg前後
6月3回お届け
6月14日(月)～18日(金)
予約価格 本体980円（税込 1,058円）

梅干し用

梅はさっと水洗いでOKです。
長時間水に漬けないでください

和歌山県 JA紀州 南高梅

梅の里JA紀州よりお届け

予約のみ L

1165 冷蔵 和歌山県 JA紀州

予約 梅干用梅（南高種）

梅の里旧JAみなべいなみ管内よりお届け。梅はさっと水洗いでOKです。

L、1kg前後
6月2回お届け
6月7日(月)～11日(金)
予約価格 本体1,180円（税込 1,274円）

予約のみ 3L

1170 冷蔵 和歌山県 JA紀州

予約 梅干用梅（南高種）大玉

大玉をお好みの方は、3Lサイズの梅をお勧めします。

3L、1kg前後
6月3回お届け
6月14日(月)～18日(金)
予約価格 本体1,480円（税込 1,598円）

和歌山県 紅南高

紅南高とは和歌山県産の南高梅の中でも特に太陽の光を浴びて鮮やかな紅色がさしたものの事をいいます。数多くある南高梅の樹のなかでも条件の良い梅実だけしかなりません。

梅はさっと水洗いでOKです。
長時間水に漬けないでください

予約のみ 2L~4L

1166 冷蔵 和歌山県

予約 梅干用梅（紅南高）

2L ～4L、3kg前後・箱
6月2回お届け
6月7日(月)～11日(金)
予約価格 本体4,680円（税込 5,054円）

奈良県 美吉野農園 南高梅

梅はさっと水洗いでOKです。
長時間水に漬けないでください

予約のみ M~L

産直 1176 冷蔵 奈良県 美吉野農園

予約 梅干用梅（南高種）

梅干に適した南高梅を熟度を上げずお届け。※黄色く熟度を上げるとお届けまでに梅が傷んでしまうため、お届け時、追熟方法を添付します。サイズが偏る場合があります。

M ～L 1kg前後
6月4回お届け
6月21日(月)～25日(金)
予約価格 本体780円（税込 842円）

和歌山県 紀ノ川農協 南高梅

有機肥料・発酵鶏糞等の堆肥を使用し、特別栽培した紀ノ川の梅

予約のみ 2L

1171 冷蔵 和歌山県 紀ノ川農協

予約 梅干用梅（南高種）

特別栽培農産物。
パルよどがわの任意表示
（農薬５割減、化学肥料５割減）

ハート栽培

梅はさっと水洗いでOKです。
長時間水に漬けないでください

2L、1kg前後
6月3回お届け
6月14日(月)～18日(金)
予約価格 本体1,080円（税込 1,166円）

和歌山県 JA紀州 南高梅

JA紀州の南高梅を、漬けごろの熟度でお届けします。

※漬け頃となっている事で熟度を上げてのお届けです。
※箱のデザインは変更となる事があります。
長時間水に漬けないでください。

予約のみ 2L~3L

1172 冷蔵 和歌山県 JA紀州

予約 梅干用漬け頃梅（南高種）

梅干に一番適していると言われる南高種を漬け頃でのお届けとなります。

2L ～3L、3kg前後・箱
6月3回お届け
6月14日(月)～18日(金)
予約価格 本体4,080円（税込 4,406円）

パルよどがわの任意表示
（農薬３割減、化学肥料３割減）

ハート栽培

予約注文

予約のみ

このマークの商品は予約のみの企画です。お見逃しなく！

ご注意ください

※お届け回は商品によって異なります。

梅、らっきょうの今後の企画については別チラシ「キッチン・メモ」をご覧ください

※天候によりお届け回が変更になる場合があります。
※天候により色目が変わる場合があります。

お届け回	
5月4回	5月24日(月)～28日(金)
6月1回	5月31日(月)～6月4日(金)
6月2回	6月7日(月)～11日(金)
6月3回	6月14日(月)～18日(金)
6月4回	6月21日(月)～25日(金)

らっきょう

鳴門 歯ごたえシャキシャキの独特な食感が特徴

らくだ種と比べ丸っぽいらっきょうです。

鳴門産のSサイズは！

予約のみ

1167 冷蔵 徳島県鳴門

予約 鳴門産玉らっきょう（洗い）

鳴門海峡に面した銀砂と呼ばれる海砂で栽培されており、歯ごたえシャキシャキの独特な食感が特徴です。小粒（S）サイズでお届けします。

芽止め処理のため食塩水に漬けてあるだけなので、多少芽が出る場合があります。
機械によるサイズ選果のため、多少のバラツキがあります。

洗い
1kg前後、（S）サイズ
6月2回お届け
6月7日(月)～11日(金)
予約価格 本体1,280円（税込 1,382円）

福井県 三里浜産

足かけ3年かけて育てたらっきょう

福井県の三里浜の砂丘地で作られているあしかけ3年越しのらっきょうは「三年子花らっきょう」と呼ばれ、繊維が細かく巻きがしっかりしたシャキシャキと歯切れの良いのが特徴です。

数量限定 抽選 2,000点

利用者ごとに抽選（例:2点注文で当選の場合は2点お届け、落選の場合は0点）

お一人様 何点でも可 注文多数の場合は抽選です。

三年子は！ 洗い

予約のみ

1173 冷蔵 福井県 三里浜特産農業協同組合

予約 三年子花らっきょう（洗い）

1kg前後
6月3回お届け
6月14日(月)～18日(金)
予約価格 本体1,780円（税込 1,922円）

三年子（土付）は！ 土付

予約のみ

1174 冷蔵 福井県 三里浜特産農業協同組合

予約 三年子花らっきょう（土付）

1kg前後
6月3回お届け
6月14日(月)～18日(金)
予約価格 本体1,380円（税込 1,490円）

●収穫後も成長するためお届け時に芽が伸びてきますが、品質には問題ありません。カットして漬けてください。 ●お届け時、他の商品にらっきょう特有のにおいがうつる場合があります。

こちらは予約ではありません 5月3回にお届けします 5月17日(月)～21日(金)

しょうが

101 冷蔵 毎週企画 高知・和歌山県

新しょうが 300g前後 本体598円（税込 646円） 100gあたり税込216円

102 冷蔵 毎週企画 高知・和歌山県

徳用新しょうが 600g前後 本体1,080円（税込 1,166円） 100gあたり税込195円

新しょうがは香りが良くやわらかいのが特徴。辛みも控えめです。

新しょうがの甘酢漬けの作り方

1. 新しょうがを水洗い皮をむき スライス
2. ひたひたに甘酢を注ぎ漬け込む

辛めがおなみの方は翌々日からおいしく食べられます♪

山しょうの実

今回限り

国産 103 冷蔵 和歌山・高知県

山しょうの実 50g前後 本体358円（税込 387円）

アク抜き方法とレシピ付き

完熟の実なので中身が黒っぽい色をしています。

シーズン 新

国産 104 冷蔵 次回5月4回 和歌山・高知・鳥取県

山しょうの実 100g前後 本体598円（税込 646円）

低温貯蔵でじっくり熟成した風味・香りの良い実をお届けします。佃煮などに。

手づくりの必需品をお忘れなく！

このコーナーは予約ではありません

5月3回にお届けします 5月17日(月)～21日(金)

梅酒用

105 毎週企画 中日本氷糖

氷砂糖（ロック） 1kg

溶けやすく、果実酒・シロップ作りなどに。（387kcal・食塩相当0g ／100g）

いつもおトク 本体398円（税込 430円）

梅酒用

ブランデー（アルコール度数35%）

1085 次回5月4回 サントリー

果実の酒用ブランデーV.O 1800㎖

いつもおトク 本体1,780円（税込 1,958円）

梅酒用

甲類焼酎（アルコール度数35度以上36度未満）

1086 毎週企画

果実酒用のホワイトリカー35度 1800㎖

いつもおトク 本体1,098円（税込 1,208円）

リキュール（アルコール度数8%）

1087 合同酒精

国産梅で仕込んだ本格梅酒 2000㎖

国産梅を漬け込んだ本格梅酒。（110kcal・食塩相当0.02g ／100㎖）

いつもおトク 本体698円（税込 768円）

20歳以上の年齢であることを確認できない場合には、酒類を販売いたしません。酒類の消費税率は10%です。

らっきょう用

青梅、新しょうが、ピクルス等にも

1点につき10ポイント

醸造酢：国内製造

106 次回5月4回 オタフクソース

らっきょう酢 700㎖

700㎖で約1kgのらっきょうを漬けることができます

（218kcal・食塩相当5.6g ／100㎖） 賞味期間:2年1カ月

いつもおトク 本体278円（税込 300円）

新生姜用 チャックシール付袋

1袋（400㎖）に対ししょうが同量約400gを目安に漬けてください

米酢：国産米 果糖：ぶどう糖 液糖：国内製造

107 毎週企画 内堀醸造

新しょうがの甘酢 400㎖ 本体248円（税込 268円）

利尻昆布だし、国産米酢、天日塩を使用。（196kcal・食塩相当5.7g ／100㎖） 賞味期間:1年

梅干し用 梅酒用

はちみつ：アルゼンチン産

108 日新蜂蜜

アルゼンチン産純粋はちみつ 750g 本体880円（税込 950円）

アルゼンチン産100%の純粋はちみつ。

はちみつは1歳未満の乳児には与えないでください

（66kcal・食塩相当0g ／1食20g） 賞味期間:1年6カ月

梅干し用 らっきょう用

海水：日本 国産原料100%使用

109 次回6月2回

瀬戸のほんじお 1kg 本体228円（税込 246円）

生梅1kg用

110 冷蔵 次回6月1回 テラモト

紀州産赤しそ 250g（固形量200g）

紀州産の赤しそを梅漬け用に塩もみしました。（32.2kcal・食塩相当21.4g ／100g） 賞味期間:1年

本体198円（税込 214円）

生梅1kg用

111 冷蔵 次回6月1回 テラモト

紀州産しそ梅酢 500㎖

紀州産の赤しそから抽出した梅酢です。（15kcal・食塩相当25.4g ／100㎖） 賞味期間:1年

本体198円（税込 214円）

112 冷蔵 和歌山県

小梅 M ～L、1kg前後

和歌山県の小梅をお届けします。M ～Lサイズ込みです。気候により黄色（表皮）の場合があります。

本体1,080円（税込 1,166円）

こちらは予約ではありません

5月3回にお届けします 5月17日(月)～21日(金)