

第1回【予約販売】旬のMEKIKI便

梅しごとセット

パープルクインと北海道てんさい

今年も梅しごとの季節がやってまいります。
毎年仕込んでいる方も、初めての方も！

生産者が丁寧に育てた極上品質のパープルクインと
北海道てんさいの氷砂糖で梅シロップや梅酒を漬けて
みませんか？

“梅しごとレシピ”セットにしてお届けいたします。

予約販売の第一弾の品種は、パープルクイン。赤紫色の小梅です。
シロップがキレイに色づき、甘酸っぱいチェリーのような風味が
女性に人気です。出荷量が少なく、希少価値のある品種です。

着日 5/22(金) ~ 5/24(日)の3日間

※ご指定のない場合は22日(金)着となります

Aセット

3,800円 (送料・税込)

Bセット

7,300円 (送料・税込)

60サイズ

- ・パープルクイン2L 1kg
- ・北海道てんさいの氷砂糖 1kg
- ・梅しごとレシピ

80サイズ

- ・パープルクイン2L 2.5kg
- ・北海道てんさいの氷砂糖 2kg
- ・梅しごとレシピ

※ご希望により梅を3kgまで増やすことが可能です。
その場合は8,100円(送料・税込)となります。

▼梅は、品種により色や風味の特徴が随分と異なります。
異なる品種シロップをブレンドすると、深みを増し、新たな美味しさの発見となるで
しょう。皆さまにも是非体験していただきたいです。
第2弾は、紅南高、目利きオリジナル品種をご案内予定です。お楽しみに！



レシピ案内：荒川あやこ 先生

社) 東京築地目利き協会 常務理事
築地魚がしコンサルジュ、食生活コーディネーター、野菜ソムリエ上
級プロ、睡眠改善インストラクター 魚と野菜のバランスレシピと睡眠
のお話はかなりの定評があり、日本全国で講演されています。