

第2回【予約販売】

季節を楽しむ梅しごと パープルクインと黄熟南高

今年も梅しごとの季節がやっけてまいります。
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
黄熟南高で梅シロップや梅酒、梅干しを漬けてみま
せんか？
初めての方でも安心“梅しごとレシピ”付き



レシピ案内：

東京築地目利き協会 理事 荒川あやこ氏
魚と野菜のマリアージュプランナーとして“色々な美味しい♪”を
発信しています。
魚がしコンシェルジュ 野菜ソムリエ上級プロ

事前準備からアレンジレシピまで
初めての方でも安心のレシピ付き

パープルクイン

昨年の旬のMEKIKI便でも大人気
でしたパープルクイン。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よう
な風味が女性に人気です。
特に田本農園のは格別です。

着日 5/22(土)

着日は前後する場合がございます。



黄熟南高

樹上で完熟した黄熟南高は、生産
者のこだわりにより実現した他
には無い、旬のMEKIKI便だけの商
品になります。
とろける肉質と風味の高さに驚く
ことでしょう。

着日 6/12(土)

着日は前後する場合がございます。



A：1kg 2,500円(税込)
別途送料：60サイズ1,040円

B：2kg 4,500円(税込)
別途送料：80サイズ1,260円