

先日ですが、収穫した完熟南高梅を「梅ピューレ」にする作業を行いました。



梅の洗浄、80℃以上の熱湯で殺菌し、専用の機械で裏ごしします。
出来上がった梅ピューレはその日のうちに冷凍保存します。

作った梅ピューレは
自社製品の梅ジュース、梅ジャム、完熟梅甘酒等に使用しています。
こちらの商品は、ネットショップ梅酒専門蔵でもお求めいただけます。

【ネットショップ梅酒専門蔵】

<https://shop.hibikinosato.co.jp/>

【樹上完熟梅ビブラート】

https://shop.hibikinosato.co.jp/product/list.php?category_id=&price1=&price2=&keyword=%E3%83%93%E3%83%96%E3%83%A9%E3%83%BC%E3%83%88

【完熟梅甘酒】

https://shop.hibikinosato.co.jp/product/list.php?category_id=&price1=&price2=&keyword=%E5%AE%8C%E7%86%9F%E6%A2%85%E7%94%98%E9%85%92

【梅ジャム】

https://shop.hibikinosato.co.jp/product/list.php?category_id=&price1=&price2=&keyword=%E6%A2%85%E3%82%B8%E3%83%A3%E3%83%A0

是非ともご賞味ください!