

## 【梅プルーンづくりにあたっての注意事項】

梅プルーンづくりの際に注意が必要な事項がありますのでご確認ください。  
ご不明点がある場合、オフィシャルブログ(隣のミキさん)をご覧くださいか、  
販売員又は商品部 e コマース G (06-6345-6405) にお問い合わせください。

### ■準備（容器の消毒）

- ガラス・陶器などの耐熱性容器  
容器をよく洗浄した後、熱湯をやかん等で回しかけ、しっかり乾燥させます。  
※やけどをしないようご注意ください。
- ポリエチレン容器  
熱湯消毒は変形の恐れがありますので、食品用アルコールやアルコール度数の高い焼酎等で拭きます。

### ■梅プルーンのつくりかた（冷凍しない梅の場合、冷凍した梅の場合）

- 冷凍しない梅の場合
  - ① 梅を水洗いし、キッチンペーパー等で水気をしっかり拭き取ります。  
※布等で拭き取ると雑菌がついたり、梅の実に傷がついたりしてカビが発生しやすくなります。  
長時間水道水に漬けると梅の実が変色することがあります。
  - ② 竹ぐし等でヘタを取り除き、穴をあけて果汁を出やすくします。  
※無理にヘタを取らなくても大丈夫です。
  - ③ 消毒済みの容器に、梅 2 kg、ミキプルーン 5 瓶、ハチミツ 1 kg（又は黒糖等）を入れて密閉します。
  - ④ 冷暗所で保存し、毎日、ガス抜き（容器の破裂防止）をして容器を 2～3 回振って液をよく攪拌します。
  - ⑤ 3 週間から 1 カ月でできあがります。  
※発酵を抑えるために「梅 1 kg に対して食酢（プルーン酢）200ml を加える」方法もあります。風味は若干変わりますが、お好みで加えてください。  
また、カビの原因になりますので、ハチミツ（黒糖など）の量は減らさないでください。
- 冷凍した梅の場合
  - ① 梅を水洗いして軽く水気を切り、冷凍用ポリ袋に入れて、冷凍庫で 24 時間以上完全に冷凍します。  
※穴をあける場合やヘタを取る場合は、水気を切った後に行い、その後冷凍してください。  
冷凍梅は長期保存でき、少量ずつつくることもできます。使用は半年を目途にしてください。
  - ② 消毒済みの容器に、梅 2 kg、ミキプルーン 5 瓶、ハチミツ 1 kg（又は黒糖など）を入れて、密閉します。
  - ③ 冷暗所で保存し、毎日、ガス抜き（容器の破裂防止）をして容器を 2～3 回振って液をよく攪拌します。
  - ④ 約 1 週間でできあがります。  
☆冷凍することで果汁が出やすくなり、短期間でつくることができます。

## ■保存方法

できあがった梅ブルーンは、梅の実を取り出し、別容器に移し替え、冷蔵庫で保存してください。  
※長期保存の場合は、梅の実を取り出してから、梅ブルーンを鍋（アルミ製以外）に入れ、加熱殺菌（ひと煮立ちさせる程度、80℃・15分以上にならないと殺菌できません。）して、冷ましてから清潔な容器に移して冷蔵庫で保存してください。

## ■賞味期限

なるべく早くお召し上がりください。

## ■発酵してしまったら

発酵が少ない場合は、食酢（ブルーン酢）を大さじ1～2杯加えてください。

発酵が多い場合は、梅ブルーンだけを鍋（アルミ製以外）に濾して入れます。鍋を火にかけ、浮いているアクを丁寧に取り除きながら煮立て、アクが出なくなったら、粗熱をとり、温かいうちに別容器に入れ、冷暗所で保存します。

## ■カビが発生してしまったら

カビが発生した場合は、カビ毒の心配もありますのでご利用をお控えください。

梅の洗浄・乾燥・消毒が不十分な場合や傷があるとカビの発生原因になります。ご心配な方は、梅を食品用アルコール又はアルコール度数の高い焼酎等で拭いてください。

また、容器の消毒が不十分な場合にもカビが発生することがあります。

仕込み後に梅が浮いて液に漬かっていない場合もカビ発生の原因になりますので、毎日容器を振って液をよく攪拌します。