

## 🏠 豊寿園・料理クラブ 🏠

### 梅干し～本漬け～



4 日前に干した梅が程良く乾燥され、  
おいしそうです。今日は畑で採れた赤しそを  
塩もみして、干した梅と本漬けしました。



赤しそは、茎から葉っぱのみを  
取り良く洗います。塩もみし  
灰汁を出してから、絞ります。  
2 回ほど繰り返す、最後に梅酢

をかけてもむと鮮やかな赤色になります。容器に梅と赤しそ  
を交互に入れ、赤しその鮮やかな色と風味が梅干しにしみ込  
んだら出来上がりです 😊

