

# 丹精こめた 松晃梅の 梅干づくり

自家梅園で栽培から収穫まで  
家族みんなで大切に  
つくっています。

## 一 完熟梅

梅の実が赤く色づく頃、甘酸っぱい  
香りが梅畑に広がります。

実は完熟して  
枝から落ち  
収穫を  
迎えます。



## 二 梅拾い



梅の木の下に  
ネットを敷き詰め、  
大切に拾います。



## 三 選別



大きさを揃えるため  
選別機にかけます。

## 四 漬込み

梅の状態を  
よく見ながら  
塩漬けにします。



## 五 天日干し



皮が薄く  
柔らかいので  
優しく丁寧に  
日光に当て、  
再度選別  
します。

## 六 仕上げ

梅干本来の  
自然の風味を  
生かして  
味付けし  
お客様の  
もとへ。

