

■ 紀州梅肉

梅肉ペースト紀州



南高梅干を裏ごしし、滑らかなペーストに仕上げました。原料としていろいろな用途にご利用いただけます。



紀州梅肉（W） 2



オーソドックスな調味梅肉です。おにぎり、お弁当にご利用いただけます。



紀州しそ梅肉（しそ無） 2



紀州梅肉を使用した、しそ漬タイプのねり梅です。おにぎりお弁当、和え物やサラダにアクセントとしてご利用いただけます。

紀州産粒梅 L40



たたき梅をブレンドした粒感のあるねり梅に仕上げました。おにぎりの中具にご利用頂くと、果肉が残り、吸収されにくいのが特徴です。



紀州産粒梅 25(R)



たたき梅をブレンドした粒感のあるねり梅に仕上げました。おにぎりの中具にご利用頂くと、果肉が残り、吸収されにくいのが特徴です。



紀州梅酢



梅酢は万能調味料としてご利用いただけます。焼き鳥や、焼肉等にもご利用いただいています。



国産しそ梅酢



赤梅酢は、しそを色づける為、梅酢を入れ、もみしそにした後の絞り液です。梅酢にしその色素が滲み出ているので、紅生姜や、酢の物に少し入れるときれいなしそ色に染まります

