

まろやかで奥深い味わい

原料となる梅の塩漬けの品質の安定を図るには低温で熟成させることが最良の方法と考え、樽ごとマイナス10℃以下の冷凍庫で保管、じっくりと梅酢が上がり低温で寝かすことで安定した原料が出来上がります。その安定した原料を使ったのが「低温熟成しそ漬蔵出し小梅」です。



熊野の里(株) 宮崎誓悟さん



お弁当やおにぎりに
最適なサイズ!



蔵

低温熟成 しそ漬 蔵出し小梅

賞 6カ月 (120g)

熊野の里

低温で熟成させ、まろやかな味わいに仕上げました。塩分約7%です。