

# 南高梅のフルコース

紀州南高梅を味わい尽くす。  
南高梅の「酸味」「旨味」「甘み」を  
味わえる「南高梅のフルコース」を  
心行くまでご堪能くださいませ。

## お品書き

- ①「梅ドボン」お好みのお酒で割って
- 【食前酒】
- ②「手造り梅」梅干らしさを味わう
- 【先梅】
- ③「旨美」梅の旨みを味わう
- 【中梅】
- ④「蜜恋」フルーティな梅で一休み
- 【箸休め】
- ⑤「白干梅」さっぱり梅ごはんとして
- 【ご飯】
- ⑥「かつお梅」ごはんとともに味わう
- 【後梅】
- ⑦「梅菓子」梅の果実感を味わう
- 【梅菓子】

紀州紅梅園

### ①【食前酒】

#### 梅ドボン

お好みのお酒で割って



- (1) グラス1杯(120ml)のドリンクをご用意ください。  
〔お好みのお酒や炭酸水等〕
- (2) 梅ドボン(液と実全て)を「ドボン」とグラスに注ぎます。  
※ドリンクが跳ねない様にスプーン等を使用するなどご注意ください。
- (3) 混ぜていただき、オリジナルの梅ドリンクの完成です。



ビールで割って 焼酎・ジンジャール・ソーダで割って 梅ハイボール 日本酒や焼酎へ入れて梅酒ロック ワインで割って、またカクテルに 冬はホット梅酒で

### ②【先梅】(塩分約10%)

#### 手造り梅

梅干らしさを味わう。

紀州紅梅園創業当初から変わらぬ味が好評。梅干らしさがしつかり残った梅干です。



### ③【中梅】(塩分約8%)

#### 旨美(うまみ)

梅の旨みを味わう。

ご飯にも良く合い、その旨味が食べやすい梅干です。



### ④【箸休め】(塩分約5%)

#### 蜜恋(みつこい)

フルーティな梅で一休み。

南高梅の酸味と、蜂蜜等の甘みのバランスが食べやすい。お子様からご年配の方までどなた様にも人気の梅干です。



### ⑤【ご飯】

#### 白干梅

さっぱり梅ごはんとして。

- ◎梅ご飯の作り方
- (1) お米2合に対して白干梅一粒を入れて炊飯器で炊く。  
〔梅干しは種ごと入れるだけ〕
- (2) 炊き上がったら、種を取り除き、よく混ぜる。
- (3) 刻んだ青紫蘇などを散らして完成です。



### ⑥【後梅】(塩分約8%)

#### かつお梅

ごはんと共に味わう。

リビーターも多く、人気のかつお梅。あつたかきのご飯と一緒に召し上がってください。



### ⑦【梅菓子】

#### 梅グッツェ

梅の果実感を味わう。

砂糖とりんご酢で仕込んだ南高梅のスイーツ感を味わう、塩分ゼロの梅菓子。紅茶と一緒に楽しみください。



◎写真はイメージです。器やご飯等は含まれておりません。  
◎梅干しは一度にお召し上がりいただく際は、一粒丸ごとではなくシエアしていただくなど、塩分の取りすぎにはご注意ください。

