

梅酒 うめ コンフィチュール

Umesyu Ume Confiture



大人でリッチなコンフィチュール。

手作業で丁寧に
ヘタを取った宮城県
産の梅を純米原酒に低温
でじっくりと漬け込んだ「浦霞
の梅酒」から取り出した梅の実を利用。砂糖・水・レモン
果汁を加え、果肉が崩れないよう優しく煮込み、ほのかに
日本酒の香りを残して仕上げました。

スプーンですくえる梅の果肉、爽やかな酸味と日本酒の香りがふんわりと口の中に広がります。クラッカーにクリームチーズと添えて、また、お料理やお菓子にに入れてアレンジもおすすめです。上品で大人の味わいをお楽しみください。

■梅酒うめコンフィチュール

【原材料】梅酒漬け梅〔梅（国産）、清酒、砂糖〕、砂糖、レモン果汁（無添加）／カラメル色素

【内容量】100g

【希望小売価格】972円（税込）

アルコール分 1.7%

お酒が入っていますので、お子様やお酒の弱い方、妊娠・授乳中の方、運転時などはご注意ください。



美味しさのこだわり

こだわり
その1

宮城県産にこだわった梅の実。
家庭では製造できない日本酒の梅酒。

浦霞の梅酒は、宮城県産にこだわり、岩出山と蔵王の「白加賀」を、宮城県産「まなむすめ」を原料米に仕込んだ純米原酒に漬けて製造しています。毎年の仕込みでは、ひとつずつ丁寧にヘタを取り除きえぐみを抑え、梅本来の爽やかな風味と味わいを引き出しています。コンフィチュールの主原料の「梅酒うめ」には、日本酒ならではの風味が活かされています。

こだわり
その2

コンフィチュールを丁寧に仕上げる。
風味や口に含んだ時の食感を大切に。

梅酒から取り出した梅の実は、一つひとつ丁寧に手作業で種を取り、形が崩れないように時間をかけて優しく煮込み、コンフィチュールに仕上げています。糖度は41度に抑え、甘さ控えめ。梅本来の風味や食感をお楽しみください。



浦霞
Urakasumi

12号酵母発祥の酒蔵
浦霞醸造元 株式会社佐浦

〒985-0052 宮城県塩竈市本町 2-19

WEB



SHOP



梅酒うめコンフィチュール アレンジレシピ

Umesyu Ume Confiture Recipe

梅酒うめコンフィチュールはそのままお召し上がりいただくのはもちろん、パンやヨーグルトに添えたり、クラッカーにクリームチーズと合わせたりと、多彩にお楽しみいただけます。さらに、お料理の素材として、またスイーツに加えることで幅広いアレンジが可能です。

／すぐにできる／

のせるだけ！
簡単アレンジ★



ホットケーキにのせて

ふかふかホットケーキに大人の味わいを。



ヨーグルトにのせて

ごろごろ果肉と日本酒の香りで特別な味わいに。



クラッカーにのせて

クリームチーズと相性バッチリ！おつまみにも。

コンフィチュールを使った手作りスイーツ

いつもの手作りおやつも、うめの果肉と日本酒の香りで上品で大人な味わいに。



うめの
パナコッタ

ミルクーな味わいに、上品なうめの酸味と
日本酒の香りがベストマッチ★

材料（瓶5個分）

【パナコッタ生地】

牛乳……………250g

砂糖……………40g

ゼラチン……………5g

水……………大さじ3

生クリーム………200g

【トッピング】

梅酒うめコンフィ

チュール……………適量



うめマフィン

バター香るあまい生地と、
うめのさわやかな酸味がたまらない！

材料（10個分）

薄力粉……………220g

砂糖……………70g

ベーキングパウダー………10g

バター……………90g

たまご……………1個

牛乳……………100g

梅酒うめコン

フィチュール………適量

浦霞の梅酒……………適量

作り方

- ①【パナコッタ生地】ゼラチンに水を入れふやかしておく。
- ② ボウルに牛乳、砂糖をいれ500wの電子レンジで3分30秒加熱する。加熱が終わったら砂糖が溶けるまでかき混ぜる。
- ③ ①で合わせたものを500wの電子レンジで20秒加熱する。加熱が終わったら②に合わせる。
- ④ 生クリームを入れ混ぜ、なめらかにするためにザルでこす。
- ⑤ 瓶に注ぎ、冷蔵庫で6時間冷やす。
- ⑥ 梅酒うめコンフィチュールをトッピングして完成。

作り方

- ① オーブンを180度に予熱する。
- ② バターを電子レンジで沸騰しないように溶かす。
- ③ 溶けたバターに砂糖を加え泡立て器で混ぜる。
- ④ たまごを溶いて、3回に分けて混ぜ合わせる。
- ⑤ 牛乳を少しずつ加えながら混ぜる。
- ⑥ ふるった粉を加え、粉気がなくなるまでさっくり混ぜる。
- ⑦ 生地を型に入れ、中心にコンフィチュールをトッピングする。180度のオーブンで23分焼く。
- ⑧ 焼けたら熱いうちに、梅酒をハケでぬると風味が引き立ちます。

コンフィチュールを使ったおかずレシピ

うめのまろやかな酸味と日本酒の力でお肉の調理がさらに美味しくなります。お酢やうめぼしの酸味が苦手でも、これならいけるかも？！そんな優しい味わいです。



もも肉の
照りやき

うめと日本酒で、お肉ふりふり。
子供も大人もさっぱり美味しく食べられる！

材料

鶏もも肉……………1枚

塩……………少々

日本酒……………小さじ1

片栗粉……………適量

油……………大さじ1

★梅酒うめコンフィ

チュール………大さじ1.5

★日本酒………大さじ0.5

★みりん……………小さじ1

★醤油……………大さじ1

トッピング

青ネギ……………お好みで

作り方

- ① 鶏肉を好きな大きさに切り、塩と日本酒を揉み込み5分置く。
- ② ★を混ぜ合わせ合わせ調味料をつくる。
- ③ 鶏肉に片栗粉をまぶして、油を引いたフライパンで焼く。こんがり焼き色がついたらひっくり返して蓋をして焼く。
- ④ ★の合わせ調味料を入れて焼き絡める。
- ⑤ 照りが出てきたらお皿に盛り付けてお好みで青ネギをかけて完成です。



うめ春巻き

まろやかなうめの酸味が、春巻きをさらに美味しく。お肉もやわらかくジュシーに仕上がります！

材料

春巻の皮……………10枚

ささみ……………4本

青じそ……………10枚

★梅酒うめコンフィ

チュール………大さじ2

★塩……………1g

（しよっぱいのが好きな人はもう少し入れる）

●薄力粉……………大さじ1

●水……………大さじ1

油……………適量

作り方

- ① ささみを斜めに切り、細長く一口大に切る。
- ② ささみに★を揉み込み5分おく。
- ③ 春巻きの皮に青じそ、その上に★に漬けたささみ肉を置き巻く。皮のとじ目に●を混ぜたものを塗ると剥がれにくい。
- ④ 油できつね色になるまで揚げて、完成。

番外編

春巻きの皮で梅酒うめコンフィチュール、クリームチーズを巻いて揚げると、日本酒に合う甘いおつまみになりました。