

「おうちで梅しごと」を発行しました

梅酒、梅干し、梅シロップ。梅を使った保存食の作り方を丁寧に紹介したレシピ集です。

毎年梅の時期になると、ベターホームのお料理教室に、電話で梅に関する問合せが多数寄せられます。

1年中何でも買える時代に、6月を中心としたわずか1ヵ月しか出回らない梅。何か作りたいたいと思っても「大変そう」「失敗しそう」と尻込みしている方も多いのではないのでしょうか。

そのままでは食べられない梅を、梅干しや梅酒、梅シロップなどに加工して食べる昔ながらの知恵。「梅しごと」は、残し伝えたい、日本の食文化です。

この本では、誰もが失敗なく、気軽に作れるレシピを網羅しました。

- ・梅酒、梅シロップ、梅干し、梅ジャムなど、10品の梅の保存食の作り方を詳しく紹介しています。
- ・初心者にも人気の梅酒は「黒糖梅酒」「ブランデー梅酒」などバリエーションも掲載しました。
- ・「梅酢があがらない」「かびが生えたら」など、これまで教室に寄せられた問い合わせのすべてをQ & A形式で載せました。

おいしく、無駄なく味わう、レシピと知恵が満載。

せっかく作った梅酒や梅干しですが、案外、「飲みきれない」「食べきれない」という声も多く寄せられます。

- ・できた梅干しや梅酒、梅酒の実を使った料理やお菓子19品を紹介しています。
- ・梅干し作りで残る赤梅酢を使った料理や、残った赤じそから作る「ゆかり」のレシピを掲載しています。

「おうちで梅しごと」

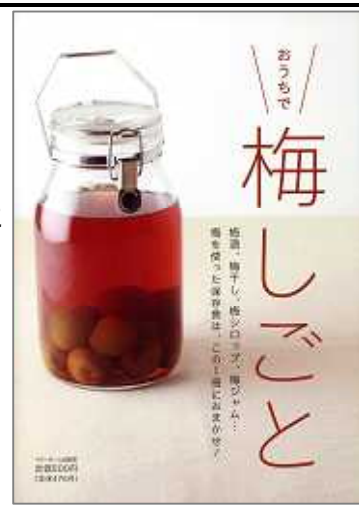
A5判 64ページ

定価 500円(税込)

発行 ベターホーム出版局

直接ベターホーム協会にお申し込みいただいた場合は、1冊につき送料100円、2冊以上は送料無料でお送りします。
大手の書店、ネット書店でも販売しています。

表紙の画像データを用意していますので、ご希望の方はご連絡ください。



一般財団法人ベターホーム協会

1963年創立。以来、50年近くにわたり、料理教室や出版活動を通して、食分野での消費者教育を行っています。「ベターホームのお料理教室」は札幌から福岡まで全国18カ所。料理と栄養の知識、食材の買い方や保存のしかた、環境のことなど、食生活全体について教えています。

このニュースリリースに関するお問い合わせは...

(財)ベターホーム協会 企画広報課 下(しも)まで

150-8363 渋谷区渋谷1-15-12

TEL03-3407-0471(代)03-3407-8712(直) FAX03-3407-0479 nagisa_shimo@betterhome.jp