

# Voice

Vol.2 2023 / Early Summer  
[ヴォイス]

## しっとり、甘美な 梅酒梅

おいしく、  
むだなく、  
たべるよろこび。

JA紀南(和歌山県)  
フルーツファクトリーさん

Oisix



おいしく、むだなく、たべる

きょうの献立、  
これにしよう。



### Recipe

## 梅香る厚揚げマヨ丼

材料(2人前)

梅酒から生まれたしっとりドライフルーツ

ごはん	… 茶碗2杯分(300g)
梅酢	… 大さじ2
きざみのり	… 適量
おろしにんにく	… 小さじ1/2
砂糖	… 大さじ1と1/2

赤パプリカ(斜め薄切り)	… 30g
大根(せん切り)	… 60g
水菜(4cm幅に切る)	… 30g
ごま油④	… 小さじ1
ごま油⑤	… 大さじ2
厚揚げ(ひと口大に切る)	… 150g
マイタケ(食べやすい大きさにほぐす)	… 70g

ソイマヨ	… 大さじ1
玄米クルトンまたはクルトン	… 適量
大葉	… 3枚

〈自家製玉ねぎドレッシング〉

玉ねぎ(みじん切り)	… 小さじ1
酢・オリーブオイル	… 各小さじ1
砂糖	… 小さじ1/2
塩	… ふたつまみ
こしょう	… 少々

作り方

- ① ドライフルーツを粗く刻んで耐熱容器に入れ、水大さじ1(分量外)を加える。ラップをし、電子レンジ500Wで20秒(600Wも同様)加熱。ボウルに、ごはん、梅酢大さじ1、のりを入れて混ぜる。小鉢などに残りの梅酢、おろしにんにく、砂糖を合わせておく。
- ② ボウルに、パプリカ、大根、水菜を入れる。ごま油④、玉ねぎドレッシングを加えて和える。
- ③ フライパンにごま油⑤を入れ、中火で熱する。しっかり温まったら、厚揚げを並べて、3分焼く。
- ④ 厚揚げを裏返して端に寄せて、マイタケを加え、中火で3分焼く。焼き目が付いたら、①の合わせ調味料を加えて全体にからめ、火を止める。
- ⑤ 器に①のご飯をよそい、汁気を軽く切った②の野菜をのせる。④の具材をたれごと盛り付け、ソイマヨ、クルトンをのせる。仕上げに大葉をちぎってのせ、①のドライフルーツを散らす。

### Kit

このレシピが20分以内で作れる  
ヴィーガンミールキットもあります!

詳しくは、Purple Carrotのページへ  
※販売は不定期となります。



### Upcycle

梅酒から生まれたしっとりドライフルーツ



国産梅を100%使用。  
チョーヤの梅酒づくり  
の過程で生まれた梅  
酒梅を丁寧に種ぬき  
し、しっとりセミドライ  
に仕上げています。

ご購入は  
こちら!



### Voice



Voice #2はいかがでしたか?

Voiceは、作り手のみなさんの想いや  
商品のストーリーをお伝えする  
不定期発行の冊子です。  
ご意見や感想、生産者さんへのメッセージなどは、  
右記の二次元コードからお送りください。  
メッセージは、生産者の方々にもお届けします。

Message!!!



Voice  
#2 2023年6月  
発行/Oisix



この紙は日本の竹  
100%の竹紙です。  
生物多様性保全や  
地域経済の活性化  
に役立ちます。



本誌の印刷は、植物油インクを  
使用し、大気汚染の抑制に努め  
ています。植物油とは、再生産可  
能な大豆油、菜種油、桐油、  
ヤシ油、パーム油等植物由来の  
油や、それらの廃食用油等リサ  
イクルした再生油のことです。



生産者が育てた梅で「チョーヤ梅酒」が梅酒をつくり、梅酒に漬けた後の余剰の梅を産地で再び買い戻し、現地の工場「JA紀南フルーツファクトリー」でドライフルーツに加工して、お客様に届けている。



おいしいコラム

2

**梅酒梅ならではの酸味と甘みを生かし  
旨みを凝縮した、自然なおいしさを追求**

梅林の周辺には、清らかな川があり、鳥の鳴き声が響き渡る。「自然を相手に日々天候と向き合いながら、必死に育てています」と笑顔で話すのは生産者の岩見さん。その想いを受けとめ、生産者が手塩にかけて育てた梅をまるごと味わい尽くしてもらえようと、「JA紀南フルーツファクトリー」の開発担当者・新谷さんとO i s i xで、梅の自然なおいしさを維持しながらどこまでシンプルにできるかを課題に何度も試作を重ねた。「シンプルにおいて追求するのは一番難しい」と試行錯誤し、おいしさを追求した結果、梅本来の旨みを生かしたドライフルーツに辿り着いた。より環境負荷が低く、新たな価値を加えた梅のドライフルーツは、「噛めば噛むほどおいしく感じられる」とリピート率の高い人気商品になっている。



梅づくり30年!  
地域みんな  
愛情込めて育てています

できるだけシンプルに  
梅酒梅そのものの  
おいしさを生かしました



岩見 健生さん他  
(生産者/和歌山県)



新谷 悠さん  
(JA紀南フルーツファクトリー  
開発担当者/和歌山県)

おいしいコラム

3

**甘酸っぱくて、まろやかな味わい  
デザートや酒のつまみにも大活躍**

「ヨーグルトに一晩つけておくと程よく柔らかくなり、他に甘みを加えなくてもおいしい」とお客様からも好評のしっとり梅酒梅のドライフルーツ。開発担当者・新谷さんのおすすめの食べ方は? 「バニラアイスにのせて食べると、梅酒梅の酸味と甘みが合わさって、たまらないおいしさ。口に含んだときにふわっと広がる梅の香りも好きです。パウンドケーキに混ぜたり、クラッカーにチーズと梅のドライフルーツをのせれば、手軽なおつまみにもなりますよ。」



梅酒梅をドライフルーツに仕上げる「JA紀南フルーツファクトリー」の工場内。丁寧に種ぬきした後、低温でじっくり調味することで、梅酒梅本来のおいしさを引き出している。



# ほんとは“ココ”もおいしい 梅酒の梅を使った しっとりドライフルーツ

サステナブルな食につながる“おいしい逸品”をご紹介する連載企画の第2弾。  
今回は、梅酒づくりで役割を終えた後の梅酒梅が、甘酸っぱいドライフルーツに!

うまい!

おいしいコラム

1

**梅酒つくりで使われた梅原料を回収し  
ドライフルーツにアップサイクル**

梅酒から生まれた  
しっとりドライフルーツ

50g 538円  
※販売していない場合がございます。



1袋あたり  
ロス削減  
120g