

# さしす カリカリ梅漬け

NHKで紹介された  
干さなくてよい、簡単カリカリ梅漬けです

- ① 青い梅のへたを取り水で洗ってよく水気を切る
- ② ①の梅をボールに入れ分量の塩のうちの1/4 (25g)をまぶしてもむ。
- ③ ②でもんだ梅を容器に入れ、Aの残り  
の材料をすべて入れる。
- ④ できれば冷蔵庫で保存
- ⑤ 1週間くらいから食べられます。

## 材 料

青梅	1 kg
塩	100 g
砂糖	300 g
酢	4 カップ°

出来上がったタレは  
ドレッシングや酢の物に  
使えます。

