

伝えて
いきたい!

産直果物でほっこりうちの味

第52回 塩レモン

産直

1108

毎週
企画

広島県 濱野農園グループ

瀬戸内レモン

170g前後(2玉)

レモンは丸のまま新聞紙で包んで
ポリ袋で密封。乾燥しないように
冷蔵庫で保存してください。この
時期のレモンは青い状態のレモン
が届く場合があります。

もれなく
39
ポイント



防カビ剤不使用

多少のキズ、変形、黒
点はご了承ください。

2玉大小混みサイズ
になります。

本体 **138**円
(税込 149円)

259098

次回12月
12回

日本海水

元禄赤穂塩

700g ★

赤穂産の塩に、にがりを加え
まろやかに仕上げた塩です。



3ヵ月/回一度
本体 **93**円
(税込 100円)

作って
みて!

《材料》(作りやすい分量 600ml 前後の容器1個分)

1108 産直 瀬戸内レモン …… 4個

259098 元禄赤穂塩 …… 50g
(レモンの重量の10%程度)

ローリエ …… 1枚

《作り方》

- ① 保存容器を煮沸消毒して乾燥させる。
- ② レモンは表面の汚れをたわしでこすり洗いし、両端を切り落とす。6～8等分のくし切りにする。
- ③ 保存容器にレモンと粗塩を交互に入れ、途中でローリエも入れる。果汁が出るくらいにぎゅうぎゅうに押し込み、できるだけレモンが空気に触れないようにする。数時間すると水分が出てくるので、保存容器を軽く振って、塩をまんべんなく行き渡らせる。
- ④ 冷蔵庫で3週間以上おき、2～3日おきに保存容器を軽く振る。1週間くらいで使用できますが、1ヶ月以上漬けると旨みが出てさらにおいしくなります。

エスニック料理だけでなく、和・洋・中、何にでも!
さわやかなレモンの風味がお料理を引き立てます。



冷蔵保存で
長〜く活躍!

