

産直産地 美吉野農園 梅予約



美吉野農園は創業から梅の栽培・加工を行うことで効率よく消費できる畑全体での取り組みを行っています。2024年は温暖化の影響を受け、花が早咲きで受粉の時期に低温が続き着果が悪く、創業以来の凶作年となってしまいました。2025年は冬から春にかけて気温の変動が激しい中、生育は遅れる状況ではありましたが開花は順調で、昨年以上の収量を期待し収穫に備えております。生産者が精力をかけた育てる産直産地の梅にぜひご期待ください。



きれいな梅の花が満開!

奈良県五條市を中心に
紀伊半島で育った梅。



生産者の和田さん



生産者の仁司さん

伝統食を
手づくり



梅干用に最適な南高梅!



今回
限り

予約
のみ

産直 簡単な漬け方のレシピを
セットしています!

1kg

1kg(2L寸以上混みサイズ)

6月3回お届け
6月16日(月)~20日(金)

281484

美吉野農園(奈良県・和歌山県・三重県)

予約 漬け梅(梅干用)

南高梅は、皮が薄く、果肉が厚くてやわらかい梅干しに適した品種です。青色・黄色混みでお届けします。

今回
限り

予約
のみ

簡単な漬け方のレシピを
セットしています!

産直 箱入

5kg

5kg(2L寸以上混みサイズ)

6月3回お届け
6月16日(月)~20日(金)

281492

美吉野農園
(奈良県・和歌山県・三重県)

予約 漬け梅(梅干用)

予約 本体 4,980円
(税込 5,378円)

事前予約で
70円(本体)
お得!!



もみしそ300gで漬け梅 しそ:
1kg分が目安です。 国産

281476

冷蔵 美吉野農園

予約 もみしそ

有機肥料・堆肥を使い
農薬の使用を極力抑
え栽培し漬用に加工し
た赤じそ。賞味期間:1年

300g

6月3回お届け
6月16日(月)~20日(金)

予約 本体 298円
(税込 322円)

- 春先のヒョウ害の影響でキズ果が入る可能性があります。
- ・天候によりお届け週が変更になる場合があります。
- ・天候により色目が変わる場合があります。

※梅は真ん丸ではありません。機械選別したもので多少粒に大小が生じます。※梅のおせ(つぶれ)、うるみ果(過熟)は、梅干の漬け上がりには問題ありません。
※青みがかったものは、開封し1~2日おいて黄色みが出てきてから漬け込むとやわらかく仕上がります。(漬け梅の場合)
※梅の色回り、硬さに多少バラツキがあります。また、一部に斑点(黒点など)があるものも含まれます。ご了承ください。
● 個ご利用の組合員で、この商品のみのお届けとなった場合もお届け時に利用料が発生しますのでご注意ください。

お届けは
10月1回
予定

梅を漬けるのが大変。梅農家さんの梅干しが食べたい方にぜひ!

美吉野農園さんが手作りした梅干しをお届けします!

5月3回にご希望の数量を予約いただくと10月1回に農園のプロが漬けた梅干しをお届けします!

予約価格にはすべての材料費と作業費が含まれます。

昔ながらのすっぱ〜い梅干し

食べやすくあっさりした味わい

2448

奈良県 美吉野農園

梅:国産

塩分
約17%

出来上がり500g

10月1回梅干しお届け

農園にお任せ!
我が家の梅干し

(42kcal・食塩相当17.86g/100g) 賞味期間:180日

予約 本体 1,830円
(税込 1,976円)

2455

奈良県 美吉野農園

冷蔵 梅:国産

塩分
約8%

出来上がり500g

10月1回梅干しお届け

農園にお任せ!
我が家の梅干し(うす塩)

(43kcal・食塩相当8.43g/100g) 賞味期間:30日

予約 本体 1,850円
(税込 1,998円)

※うす塩は塩分が少ないため賞味期間は短くなります。



商品のお届け

5月3回に予約申込み⇒
10月1回 9月29日(月)~10月3日(金)にお届け

注文個数の目安

漬け梅1kgから500gの梅干しが出来上がります
例えば毎年漬け梅7kgを申し込まれる方は、数量7とご記入ください。
(500gの梅干しを7個お届けします)



<漬け梅 1kg>



<梅干し 500g>



天日でしっかり土用干し