

# 若狭の梅

旨し、美し。

## べにさしうめ 紅映梅とは

福井県で主に栽培されている品種で(紅映の発祥の地、福井県の若狭町では約70%が生産)、その発祥は、江戸時代の天保(1830~44年)に、三方町の伊良積(いらづみ・旧西田村伊良積)の平太夫と助太夫という家の庭に実梅が植えられていたことに始まります。この梅の木は、屋号から「平太夫梅」「助太夫梅」と呼ばれていました。この平太夫梅の古木は、福井梅の起りを物語る重要な遺産です。その後、先人たちの努力によって明治時代にこの地のあった品種改良が行われ、「平太夫梅」と「助太夫梅」を交配して生まれたのが今の「紅映」です。

優れた梅の品種として、和歌山県で栽培されている「南高」という品種がありますが、「紅映」は作るのが難しく、同じ手間暇かけても、「南高」の1/3しか収穫できません。

外観は、果実の陽光面がほんのり赤く着色し、「南高」よりやや小ぶりの果実です。「南高」と比べ、種が小さいぶん果肉が分厚く、また果汁が多く皮が薄いため、食感が良いのが特徴です。

梅干しの加工において、皮が薄いことは、シソの赤が綺麗に染まり、品質の良いものですが、皮が破れやすく商品ロスが多くなり、生産者にとってマイナスの性質となります。栽培も加工も手間暇がかかり、梅の流通量全体の1%しかありませんが、知る人ぞ知る究極の梅が「紅映」です。



天然の風味そのままに、  
非加熱酵素分解、  
無加水、無塩、無糖。  
生産者とつくり手の顔が見える  
安心安全な農産加工品。



福井県産

べにさしうめ

## 紅映梅 100%果汁

紅映梅果汁を粉末化した

## 紅映梅 果汁パウダー (福井県産)

梅果汁の素晴らしさをそのままに粉末化し、  
更に幅広い用途にお使いいただけるように開発しました。

塩分をほとんど含みませんので、  
塩分を極力避けたいものにも最適です。  
また、酸味料としてもご利用いただけます。

