

500種類以上の梅を堪能してきた梅マスター・梅干梅子さんとコラボ！ 農家直送の手作り梅干しを食べ比べ ～「奥歯がキュンキュン」する特集ページを公開～

農林水畜産物の産直サービス、産直アウル（運営：レッドホースコーポレーション株式会社）は2023年6月24日に当社オフィスにて梅マスター・梅干ソムリエとして活躍する梅干梅子さんとコラボ企画を実施しました。当日は、白ごはんをお供に計10種の農家手作り梅干しを食べ比べ、梅などを栽培する果樹農家とのオンライン対談を行いました。

これに伴い、2023年7月18日より産直アウルのホームページ内に、夏に欠かせない梅干しにフォーカスした特集ページ「梅マスター、梅干梅子さんと梅干しの魅力を再発見！」を公開いたします。この特集ページ内では、コラボ当日の梅干しの食べ比べレポート及びオンライン対談の動画をご覧ください。

特集ページ URL：https://owl-food.com/features/ume_interview



◆ 味の違いを知って、好みの梅干しを見つけよう

・企画背景

暑い季節の熱中症対策や疲労回復が期待されている梅干しですが、近年日本の「梅干し離れ」が話題になっています。そこで今回は梅干しにスポットを当て、「久しぶりに梅干しを食べたい」「いつものと少し

産直アウル

違う梅干しを食べたい」と思った方の「自分好みの梅干し探し」の手助けになればと本企画を立案しました。

どれも同じに見える梅干しですが、昔から各家庭の味があるように生産者さんによっても味に違いがあります。梅を愛してやまない梅マイスターの方とその味の違いや魅力を再発見し、おいしさをお伝えしたいと考えました。

・梅干し梅子さんよりコメント

とても和やかな雰囲気です。産直アウルの皆さんや農家さんとお話しができてあっという間でした。梅干しの好みもそれぞれで、自分一人では気が付かなかった事もあり貴重な体験になりました。ありがとうございました！

◆ おいしい梅干しは、“見ただけで奥歯がキュンキュンする”?! 梅干梅子さんの実食レポート

年間を通してさまざまな梅干しを食べられている梅子さんは、「見ただけで奥歯がキュンキュンする梅干しはおいしそうだ」と話していました。今回産直アウルの特集ページでは梅農家手作りの10種の梅干しを、梅子さんの感想を添えて紹介しています。

・無添加にこだわったしそ梅干し 夢アグリ（熊本県 山鹿市）



商品 URL : <https://owl-food.com/products/2783>

【梅子さんコメント】

小粒なので、すっぱくてもサクッと食べられちゃいますね！塩分8%で程よいすっぱさなので、お子さんのお弁当に入れてもよさそうです。ご飯の甘みと合いますね。

産直アウル

- ・梅本来の味が楽しめる白干し 梅千代本舗（和歌山県田辺市）



商品 URL : <https://owl-food.com/products/41055>

【梅子さんコメント】

塩のジャリっとしている食感が好みです。こだわりの塩なのか、すごくおいしいです。塩分高めなので、焼酎や日本酒と一緒にちびちび食べたいです。

- ・昔ながらの酸っぱいしそ梅干し こだわりの梅農家 輪玉農園（和歌山県田辺市）



商品 URL : <https://owl-food.com/products/18006>

【梅子さんコメント】

後を引くすっぱさがあります。今回の食べ比べの中で一番酸味を感じるかもしれないです。おばあちゃんが漬けていた梅干しを思い出します…！

- ・秘伝の梅酢で漬けた大粒梅干し こだわりの梅農家 輪玉農園（和歌山県田辺市）



商品 URL : <https://owl-food.com/products/7209>

【梅子さんコメント】

塩分が高いのにまろやかで食べやすいです。実がやわやわなのでつるんと食べられてすぐなくなりました。

- ・塩の角を取った熟成梅干し 朱美乃梅園（和歌山県みなべ町）

産直アウル



商品 URL: <https://owl-food.com/products/12739>

【梅子さんコメント】

低塩ですが皮が肉厚で身もしっかりしているの
で、より味が染みていますね。一粒が大きいので
食べ応えがあり、主役級の梅干しという感じがし
ます。

・紀州南高梅7種類食べ比べセット こだわりの梅農家 輪玉農園 (和歌山県田辺市)



商品 URL : <https://owl-food.com/products/24945>

優しいすっぱさのはちみつ梅やリンゴ酢梅、新感
覚のキムチ梅などの食べ比べセットです。

特集ページ掲載の商品以外にも、産直アウルでは
農家や梅屋さんこだわりの梅干しをお取り寄せす
ることができます。

◆ 梅マイスター×梅農家、オンライン対談。梅農家おすすめの梅シロップづくりは「冷凍梅を使うこと」

対談動画 URL : https://youtu.be/_s0JltuM1EA

食べ比べを終えた後、産直アウルで梅を出品されているハラシモベースさんとオンラインで繋ぎ、対談を実施しました。梅子さんは対談をひかえ、「農家さんと直接お話する機会は初めてなので楽しみです。」とお話されていました。対談ではお二方の自己紹介の後、ハラシモベースさんより、梅干しを使ったアレンジレシピやこだわりの梅シロップのキットをご出品された経緯、その他梅子さんの気になる疑問などにお答えいただきました。

・届いてすぐ漬けられる、冷凍梅の梅シロップキット ハラシモベース (香川県三豊市)

産直アウル



商品 URL :

<https://owl-food.com/products/45670>

冷凍により梅の繊維が壊れることで、より香り高く味の濃いシロップを作ることができます。大きさや見た目にもこだわった瓶を取り寄せ、キットとして販売しています。

さらに、アレルギー対応のヴィーガン生キャラメルの開発なども行うハラシモベースさんが今回の企画を期に「梅干し味のキャラメル」の試作をしたことを発表しました。梅干しの製造過程で生まれる漬れ梅をキャラメルに練り込んだそうで、梅干しの塩味とキャラメル味がよく合っていると話していました。今後、さらに試行錯誤が必要とのことですが、梅味キャラメルの商品化コラボなどに関して期待するお話がありました。

【梅干梅子さんプロフィール】



小さい頃におばあちゃんの漬けたすっぱい梅干しがきっかけで梅干しが大好きに。365日梅干しを食べ続け、これまで500種類以上を堪能されています。

梅干しはもちろん、梅干し味のお菓子や梅酒作りも欠かさない梅子さんは、梅マイスター、梅干しソムリエ、梅のお菓子評論家として活躍中！人気TV番組にもご出演されました。

公式インスタグラム：<https://www.instagram.com/umeboshiumeko5/>

【ハラシモベースさんプロフィール】

産直アウル



梅をはじめとする桃などの果樹を栽培する香川県三豊市のアウル登録生産者。市内でも寒暖差の大きな地域である原下で育つ果樹は甘味や旨味を凝縮しています。

農業と並行してアレルギー対応のヴィーガン生キャラメル開発もされています。

生産者ページ： <https://owl-food.com/sellers/4167>

【農林畜水産物の産直サービス「産直アウル」】

生産者様がオンライン上で農林畜水産物を消費者に直接販売できるウェブサービス「産直アウル」は市場を通すことなく生産者様と購入者をダイレクトでつなぐ Web マーケットです。「自立自走可能な地方創生の実現」をビジョンに掲げ、生産者様が販売したい商品の内容量や値段を自由に決めることができ、“良いものを良いもの”として消費者にとどけることができる仕組みをつくることで“生産者様・地域産業者の原動力になりたい”と考えています。



■サービス概要：産直アウルは消費者と生産者様を繋げるプラットフォーム

採れたての食材を農家・漁師自身が発送して、直接顧客に届けます。直送だからこそ格別な味や新鮮さを楽しむことができます。また、生産者様と消費者がオンライン上で自由にやり取りできる”チャット機能”や生産者様がブログ感覚で情報発信ができる“ボード機能”があることで、購入を希望する消費者は知りたいことを聞いて、疑問を解消することができます。同時に、生産者様は自身が作った農林畜水産物の良さを直接アピールでき、双方にとって Win Win の関係になっています。

産直アウル

さらに、生産者様にとっては、産直アウルへのツール利用料も無料で、かつ、自由に価格を設定できることで、従来の販売ルートよりも高い収益率を実現することも可能になります。

- ・ サービス提供開始日：2019 年 12 月 23 日
- ・ URL: <https://owl-food.com/>
- ・ 利用生産者様数：4,000 軒以上

【レッドホースコーポレーション株式会社】

本社：〒130-0015 東京都墨田区横網 1-10-5 KOKUGIKAN FRONT BUILDING 2 階

設立：1964 年 3 月

代表者：代表執行役社長 山田 健介

事業内容：地域産業支援及び活性化事業、コンシューマー事業

URL: <https://www.redhorse.co.jp/>

【本リリースに関するお問い合わせ先】

担当：山本

電話番号：080-3209-9750

e-mail：service-info@redhorse.co.jp