

## Tupperware Ume 2009

### ～ 1年に1度の”梅”仕事 ～

# タッパーウェアなら重石なしで梅干しも簡単に！ 手作りならではの安心感、自然の恵みと旬を生かす 自家製「梅干し」&「梅酒」づくり

日本タッパーウェア株式会社(本社:東京都港区西麻布、代表取締役社長:アレックス R. テレハンは、この時期ならではの旬の恵「青梅」や「黄梅」を使った「梅干し」と「梅酒」「梅サワー」「梅シロップ」など、梅を使ったさまざまな保存食作りを長年お勧めしています。

一般的に果実酒作りというとガラス瓶。梅干し作りというと、カメと重石を使うものと思いがちですが、日本タッパーウェアでは、同社の製品のプラスチック製密封容器を使った梅仕事をお勧めしています。

#### 『梅酒、梅干し作り用の容器としてタッパーウェアがお勧めな理由』

1. 軽くて使いやすく消毒などが簡単。
2. 万一容器を倒しても割れにくく、水もれをしない構造のため安心。
3. 容器を積み重ねることができるので保存場所をとらない。  
数ヶ月から数年間保存をすることを考えると、省スペースであることは大切なポイント。
4. 梅干し作りに必要な重石がいらない。  
白梅酢があがるまでに、簡単に1日1回容器をゆっくりまわし、塩をまんべんなく全体にまわすことが可能なので、重石は不要。水もれ防止構造でシール(フタ)付きだからこそ。
5. タッパーウェアの製品は酸やアルカリに強いから安心。

梅の効用は、古くから認められていて、梅酒は怪我などの痛み緩和、梅肉エキスは下痢の回復というような薬効が多いといわれています。梅の成分であるクエン酸は、カルシウムと結合すると、鉄の吸収を促進し、脂質や糖質の代謝アップに役立ちます。便秘や、咳止め、神経痛などの薬効もさまざまです。(日本タッパーウェア:はじめて おいしい 保存食:参考)

日本タッパーウェアでは、梅をはじめ、味噌作りなど、保存食づくりに最適な製品セット『保存食入門セット(10,500円)』を販売しています。作り方がよくわからないビギナーの方向けにレシピ本をセット。比較的、保存食は大量に仕込む傾向がありますが、まずは少量から挑戦できるように小型の製品も組み込み、どなたでも簡単に保存食作りに挑戦できるようにしています。

保存食入門セットについては [http://www.tupperware.co.jp/style\\_shop/category/category.aspx?category=4020](http://www.tupperware.co.jp/style_shop/category/category.aspx?category=4020)

<レシピ:タッパーウェアを使った梅酒、梅サワー、梅シロップ、梅みそ、梅しょうゆ>

<http://www.tupperware.co.jp/recipe/reci56.html>

<レシピ:タッパーウェアを使った梅干し>

<http://www.tupperware.co.jp/recipe/reci03.html>



## 梅酒

※果実酒の代表が梅酒。緑色が濃く、かたい青梅を使います※

### 材料 (MMスクエア#2、1個分)

青梅…600g  
氷砂糖…500g～660g  
焼酎(ホワイトリカー)…1ℓ

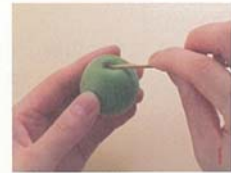
### 作り方

- 1 梅は1個ずつ流水の下でよく洗い、水気を切って竹串でへたを取る。
- 2 清潔なふきんでよく水気をふく。
- 3 MMスクエア#2に梅と氷砂糖を交互に重ね入れ、焼酎を注ぐ。
- 4 シールをして冷暗所におく。
- 5 約3ヶ月で飲めるようになるが、一年たつとぐんとまろやかになる。梅は半年～1年で取り出す。梅酒と取り出した梅は別々に保存。

※お酒はウイスキーやブランデーを使っても。

※アルコールが苦手な人は、焼酎をそのまま酢に変えることで、梅サワーにすることができます。

使用した製品 ●MMスクエア#2



# 梅干し

## マキシデコレーター1個分

### 作り方

#### 材料

- \* 梅(黄色く熟したもの) 2kg
- \* 塩 200-300g
- \* 赤じそ  
2束 (正味 200-300g)
- \* 塩(赤じそ用)  
20-30g

- 1 梅はよく洗い、マキシデコレーターに入れて水をたっぷり注ぎ、7~8時間おいてアクを抜く。
- 2 梅の水気をふきんでいねいに拭き取る。ふきんがぬれたら他のふきんに替える。竹串で梅のへたを除く。
- 3 梅、塩、梅、塩の順に重ねて詰める。最後にやや多めに塩をふってシールをする。
- 4 1日1~2回、容器ごとゆっくり回して塩を全体に回す。梅酢の上がりがよくなる。
- 5 4~5日で白梅酢が上がる。赤じそが出回るようになるまで冷暗所で保存する。
- 6 赤じそは葉を摘んでよく洗い、水気を切る。塩の半量をふって軽く混ぜ、しんなりしたらよくもむ。
- 7 アクの出た汁を絞って捨て、残りの塩をふってもう一度よくもんでしっかり絞り、汁は捨てる。
- 8 [5]の白梅酢を1/2カップほど加えてもむ。鮮やかな色が出たらほぐす。
- 9 [5]に[8]の赤じそを全体にかぶせるようにのせ、汁も加える。
- 10 全体に赤い色の梅酢が回るように時々斜めにし、シールをして冷暗所で保存する。
- 11 梅雨明けの晴天のときに梅を干す(土用干し)。大きなざるに梅と赤じそを移して日に当てて干す。夜は室内に入れる。1日に1回天地を返し、3日間干す。途中雨がふるようであれば、いったん取り込み、後日、残りの日数分を天日に干せばよい。容器の中の赤梅酢もラップフィルムをかけて1日干すと、色が濃くなり保存性も高まる。  
\* 雨には絶対当たらないよう注意し、雨が降りそうなら室内に取り込む。  
\* 最高気温が35度以上になるような暑い日は、3日間では干しすぎになるので、2日間で終わらせる。
- 12 赤じそと梅をマキシデコレーターに戻して保存する。



### 使用した製品

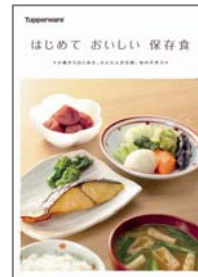
- マキシデコレーター
- スーパーミックスボール



## 製品概要

タッパーウェアならではの高い密封力で匂いもれを防ぎます。また、水もれ防止構造なので、安心して使用できます。

- マキシデコレーター : ワンタッチで閉めることができるクイックシール機能を搭載。  
保存食作りはもちろんのこと、乾物類などの保存に最適です。みそ作りの熟成、梅干し作り、ぬか床として。水もれ防止構造。
- スーパーミックスボール : 大型のボール。みそ作りのときに大豆をつぶしたり、すし飯作りの飯台としての利用。  
水もれ防止構造。
- MMスクエア#1 : みその小出し用の保存容器として。みそ床、浅漬け用に。
- MMスクエア#2 : ミニぬか床や、果実酒作りに活躍



### ■保存食入門セット

内容 : マキシデコレーター(1個)、MMスクエア#1(1個)、  
MMスクエア#2(1個)、スーパーミックスボール(1個)  
レシピブック「はじめて おいしい 保存食」(1冊)

価格 : 10,500円

サイズ : マキシデコレーター(1個)  
長径23×高さ24cm 5,800ml

MMスクエア#1(1個)  
縦18.7×横18.7×高さ6.2cm 1,200ml

MMスクエア#2(1個)  
縦18.7×横18.7×高さ11.7cm 2,600ml

スーパーミックスボール(1個)  
直径32.8×高さ12.6cm 6,500ml

素材 : レシピブック「はじめて おいしい 保存食」 B5サイズ、28頁

【本体】ポリプロピレン  
【シール(フタ)】ポリエチレン

### 保存量、食材使用量の目安

#### マキシデコレーター

みそ: 6キロ(完成時の量)

梅酒: 梅1.5キロ使用

梅干し: 梅2キロ使用

ぬか床: ぬか2キロ使用

#### MMスクエア#2

梅酒: 梅600g使用

ミニぬか床: ぬか700g使用

### 原料樹脂 耐熱温度

ポリプロピレン -20~100℃ ポリエチレン -30~80℃

※全ての画像は、データでご用意しております。後記担当までお知らせ下さい。

～ タッパウェア製品は、オンラインショップでも販売しています ～  
「Tupperware Style オンラインショップ」

<http://www.tupperware.co.jp/style/>

## タッパウェアについて

1946年米国の発明家アール・S・タッパ/Earl S. Tupperによって世界初のプラスチック性密封容器「タッパウェア」が誕生しました。その後、半世紀の間にタッパウェアは世界約100カ国以上で愛用されるようになり、グローバルな展開の背景には確かな品質に裏づけられた製品特性があります。

タッパウェア社では、国ごとに異なる食品安全基準をクリアするために独自の安全基準や品質管理を高いレベルで維持。日本では、国が定める安全基準はもちろん、さらに独自のテストを重ね、密封力、機能性、デザイン性、安全性、耐久性のすべてにおいて、厳しい品質管理のもとで確かな製品をお届けしています。

また、世界13カ国にある生産拠点では、世界共通の品質基準を設け、原産国が異なる同一製品が共通の品質で生産されるよう製造を行っています。

また、タッパウェア社では女性と子どもたちが前向きに社会で活躍していけるように、輝く未来のためにと願い「タッパウェア基金」とおして、自国の女性と子どもたちを取り巻く環境に合わせた支援活動を行っています。日本では、1996年から(財)児童健全育成推進財団に子どもたちの健全な育成に役立てていただくよう製品の売上げの一部を寄付しています。また、販売員が健康的な食生活や料理をする楽しさをお伝えしてきた経験を生かし、2000年より食育支援活動をスタート。学校や児童館、各種サークルなど、さまざまな場所で開催される料理教室へ販売員を無償で講師として派遣し、必要な調理器具のレンタルを行うなど食育のサポートをしています。

### ◆本リリースに関するお問い合わせ先◆

日本タッパウェア株式会社 広報 石井

〒106-8616 東京都港区西麻布2-24-11 麻布ウエストビル

TEL:03-5485-3618 FAX:03-5485-6338

<http://www.tupperware.co.jp/>

### ◆一般の方からのお問い合わせ先◆

日本タッパウェア株式会社 お客さまお問い合わせダイヤル

0120-252532 (フリーダイヤル)