

各 位

2024年12月16日

株式会社 山と溪谷社

<https://www.yamakei.co.jp/>

いちばん美味しい季節の食材を、びんに詰めて楽しむレシピ本『季節を味わう 初めてのびん詰め』刊行

インプレスグループで山岳・自然分野のメディア事業を手がける株式会社山と溪谷社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：二宮宏文）は、『季節を味わう 初めてのびん詰め』（著・qillilly）を刊行いたしました。



柿ジャム、柚子茶、金柑のシナモン煮、花梨酒、グレープフルーツのマリネ、たけのこのオイル漬け、青梅シロップ……本書では、季節の旬の食材を活かした、日常で簡単にできる手作りびん詰めレシピ34を紹介。

Instagramで台所仕事を発信しているqillilly（キリリ）さんのびん詰めレシピは、手に入れやすい旬の食材を用いた、日常の中で作ることでできるシンプルなものばかり。春夏秋冬のレシピを紹介しているので、どの季節からでも始めることができます。

また、下処理の方法や、調味料の量を変えることで挑戦できるびん詰めレシピ、びん詰めを使った飲み物や食べもののレシピも紹介しているので、初めてびん詰めに挑戦する人でも手軽に挑戦できるようになっています。

びん詰めは食材の保存性を高めたり、美味しくしたりすることができます。この冬は、旬の食材を瓶に詰めて季節を味わい楽しみつつ、生活にもちょっぴり余裕を持ってみませんか。



青梅の下処理

材料
青梅



1
梅の実を洗剤する。洗剤を入れた水に、梅の実をゆすぐ。洗剤の泡を洗い流す。洗剤は使用しない。洗剤を入れた水は、梅干しや梅ジャム作りに使わない。



2
大きめの網などに水をため、青梅をゆすいでゆすぐ。網にたまった水を廃棄して、青梅を洗い、アタ抜きをする(2〜4時間)。



3
清潔な巾着や、ペーパーでひとつひとつの梅の実を包み、紙袋に入れて、梅干しを漬けて、なり口を乾かし、その中も丁寧に拭く。



4
ザルに広げて半日くらい陰干ししてしっかり乾かす。

フレッシュな青梅の状態をひとつひとつ確認して、丁寧に下処理していく時間は、この本の梅干しへの期待を高めてくれます。時間のかかる作業ですが、子どもたちに手伝ってもらって、ゆっくりに楽しんでください。

■内容

はじめに／旬の素材で季節を味わう／道具の準備／材料の準備／瓶の消毒／保存場所と注意／下処理のこと／春夏秋冬素材別カレンダー／この本の見方

Chapter1 春 新しい季節のはじまり

グレープフルーツの下処理／ふきの下処理／グレープフルーツのマリネ／いちご酢／タンカンのマーマレード／葉しょうがの甘酢漬け／ふきの甘酢漬け／たけのこのオイル漬け／にんにく醤油／赤玉ねぎドレッシング／ザワークラウト／梅の下処理／青梅シロップ／梅味噌／紫蘇ジュース

Chapter2 夏 さわやかな風を感じる瓶詰め

実山椒の下処理／赤じその下処理／シラスと山椒のふりかけ／ブルーベリー酢／シークァーサーシロップ／ルバーブジャム／ネギのマリネ／キュウリとディルのピクルス／トマトとバジルのオイル漬け／小ナスとキュウリの紫漬け

Chapter3 秋 実り豊かな秋の瓶詰め

栗の下処理／栗の渋皮煮／柿の下処理／柿ジャム／イチジクのコンポート／マッシュルームときのこミックスのオイル漬け／新生姜の甘酢漬け／紫大根の甘酢漬け

Chapter4 冬 心も体もぽかぽかにあたためる瓶詰め

みかんの下処理／みかんシロップ／レモネード／りんごとシナモン／金柑のシナモン煮／柚子茶／花梨のはちみつ漬け／花梨酒／生姜の蜂蜜煮

Column

梅干し／心が和む「梅干しづくり」暮らしを紡ぐ幸せを感じる／観賞用瓶詰めほおずき／夏の終わりの家仕事／調味料を作って瓶詰めにする／自分で作るからこそわかる市販品との距離感

【著者情報】

qillilly

1983年、埼玉生まれ。息子と娘、夫の4人暮らし。家事を趣味として楽しみ、日々の生活を彩ってい

る。季節の食材を使った台所仕事の記録や家事の様子を撮影し、ひとりごとを添えてインスタグラムに発信中。台所を拠点に、日常の小さな幸せと笑顔を大切にしながら、心豊かな暮らしを目指している。

Instagram @qillilly

【商品詳細】

書名：季節を味わう 初めてのびん詰め

著者：qillilly

定価：1870 円（本体 1700 円＋税 10%）

発売日：2024 年 12 月 16 日

仕様：4C・A5 判

ページ数：112 ページ

<https://www.yamakei.co.jp/products/2824450840.html>

【山と溪谷社】 <https://www.yamakei.co.jp/>

1930 年創業。月刊誌『山と溪谷』を中心とした山岳・自然科学・アウトドア・ライフスタイル・健康関連の出版事業のほか、ネットメディア・サービスを展開しています。

さらに、登山やアウトドアをテーマに、企業や自治体と共に地域の活性化をめざすソリューション事業にも取り組んでいます。

【インプレスグループ】 <https://www.impressholdings.com/>

株式会社インプレスホールディングス（本社：東京都千代田区、代表取締役：松本大輔、証券コード：東証スタンダード市場 9479）を持株会社とするメディアグループ。「IT」「音楽」「デザイン」「山岳・自然」「航空・鉄道」「モバイルサービス」「学術・理工学」を主要テーマに専門性の高いメディア&サービスおよびソリューション事業を展開しています。さらに、コンテンツビジネスのプラットフォーム開発・運営も手がけています。

以上

【本件に関するお問合せ先】

株式会社山と溪谷社 担当：手塚

〒101-0051 東京都千代田区神田神保町 1-105 神保町三井ビルディング

TEL03-6744-1900 E-mail: info@yamakei.co.jp

<https://www.yamakei.co.jp/>