

ご予約特典
ポイント**5倍**

※ポイントは
2025年7月上旬頃
自動付与されます

店頭お渡し

Mamaの広場
うらがCO-OP

梅・らっきょう予約

「南高梅」発祥の地みなべ町から和歌山県産の梅をお届けします

薄皮で果肉が柔らかく香りもよいので、
さまざまな用途に適しています！



梅干し用

ほんのりと色づいた状態で
お届けします。
青めの場合は
1〜2日追熟すると、
きれいに発色します。

レシピ付

和歌山県産
紀州みなべの南高梅

品番 101 本体 **3,980円**
2Lサイズ 3kg 参考税込(8%) 4,298円

品番 102 本体 **4,280円**
3Lサイズ 3kg 参考税込(8%) 4,622円

品番 103 本体 **6,580円** 新登場
2Lサイズ 5kg 参考税込(8%) 7,106円

品番 105 本体 **12,800円** 新登場
2Lサイズ 10kg 参考税込(8%) 13,824円

予約受付期間 4月23日(水)〜5月31日(土)

お渡し日 6月20日(金)・6月21日(土)

塩分22%の塩蔵しそです。
梅の果実と同じ和歌山県産をお届けします。

紀州の塩蔵しそ

品番はお渡し日に記載 本体 **538円**
500g 参考税込(8%) 581円

予約受付期間 4月23日(水)〜5月31日(土)

お渡し日 6月18日(金)・6月20日(土)
6月27日(金)・6月28日(土)

初めての購入です。3Lの立派なきれいな梅が届きました。
程よく熟れていて早速漬けました。おいしい梅漬けが出来
そう楽しみです。 M.Mさん



※写真は全てイメージです。

品番 104 本体 **6,980円**
3Lサイズ 5kg 参考税込(8%) 7,538円

梅干し用

樹上でよく熟したものだけを
収穫してお届け。
香りが良く果肉がやわらかな
漬け上がりになります。

皮の柔らかい梅がほしくて購入しました。
梅干しが出来るのが楽しみです。 ホナさん



※写真は3L3kgです。

レシピ付

和歌山県産
紀州みなべの漬け頃南高梅

品番 201 本体 **4,280円** 新登場
2Lサイズ 3kg 参考税込(8%) 4,622円

品番 202 本体 **4,580円**
3Lサイズ 3kg 参考税込(8%) 4,946円

予約受付期間 4月23日(水)〜5月31日(土)

お渡し日 6月27日(金)・6月28日(土)

梅酒・梅ジュース用

和歌山県紀南地方で
わずかに栽培されている
希少な小梅です。

レシピ付

和歌山県産
赤い梅酒
パープルクイーン

品番 401 本体 **2,280円**
小梅 1kg 参考税込(8%) 2,462円

予約受付期間 4月23日(水)〜5月12日(月)

お渡し日 5月26日(月)・5月27日(火)

予約受付は
5/12(月)までです。
お見逃しなく！



梅酒、梅ジュースにすると
鮮やかなピンク色になります。



(調理例)

梅酒・梅ジュース用

年々、生産量が減少している
希少な青梅です。
スッキリ、さわやかな
梅酒・梅ジュースに仕上がります。

レシピ付

和歌山県産
紀州の青梅(古城)

品番 402 本体 **3,980円**
2Lサイズ 3kg 参考税込(8%) 4,298円

予約受付期間 4月23日(水)〜5月12日(月)

お渡し日 5月26日(月)・5月27日(火)

青梅は
肥大しにくい品種
のため、小ぶりの
梅です。



※写真は1kgです。

※写真は全てイメージです。



(調理例)

玉らっきょうは鳴門の特産品で
丸い形で小ぶりならっきょうです。
繊維が細かくシャキシャキした
食感を楽しめます。

新登場



レシピ付

徳島県
鳴門の
玉らっきょう
(洗い)

品番 403 本体 **1,580円**
S〜M 1kg 参考税込(8%) 1,706円

予約受付期間 4月23日(水)〜5月12日(月)

お渡し日 5月26日(月)・5月27日(火)

らっきょう酢

品番はお渡し日に記載 本体 **538円**
650ml 参考税込(8%) 581円

品番 404 予約受付期間 ① 4月23日(水)〜5月12日(月)

お渡し日 ① 5月26日(月)・5月27日(火)

品番 505 予約受付期間 ② 4月23日(水)〜5月24日(土)

お渡し日 ② 6月6日(金)・6月7日(土)



※1パックで約1kgの
らっきょうを漬ける
ことができます。

鳥取県産 福部地区 らっきょう

鳥取の中でも品質が良いとされる福部地区に限定し、
厳選された「らっきょう」をお届けします。
上質な色・艶・歯ごたえをお楽しみいただけます。

砂丘らっきょうは色白で、
繊維が細かく歯ごたえの良
いらっきょうです！



洗ったらっきょうなので手間がかからず、
仕上がりも良くおいしく食べられます。
もう3回目になりますが大変良い
です。漬け方も説明書通りに
簡単です。 タサキさん

レシピ付
鳥取県福部の砂丘
洗いらっきょう

品番 501 本体 **1,280円**
M 1kg 参考税込(8%) 1,382円

予約受付期間 4月23日(水)〜5月24日(土)

お渡し日 6月6日(金)・6月7日(土)



※写真は1kgです。



レシピ付
鳥取県福部の砂丘
根付きらっきょう

品番 503 本体 **1,280円**
M 1kg 参考税込(8%) 1,382円

品番 504 本体 **3,580円**
M 3kg 参考税込(8%) 3,866円

予約受付期間 4月23日(水)〜5月24日(土)

お渡し日 6月6日(金)・6月7日(土)

※詳しくは、サービスカウンターへお尋ねください！