



## 梅干し ▶ sun-dried pickled plum

Picked from June through July, Japanese plums are dried in the sun after being pickled in salt. They taste distinctively sour, and are often used as rice ball fillings.

6月から7月にかけて収穫した梅の実を塩漬けにし、天日干しします。独特の酸味があり、お握りの具に使われます。

【豆知識】 pickled plumとも一般的に呼ばれます。梅酒はplum liquorと言います。