

美味しい梅酒の作り方

○材料

青梅
砂糖（氷砂糖でも可）
ホワイトリカー or 焼酎

○用具

ボールとザル※
タオル
竹串 or フォーク
ビン

※梅は酸が強く金属性を使うと錆びてしまう場合があります。
できるだけ竹製やプラスチック製のものを使うとベター。

ビンのサイズ	青 梅	ホワイトリカー	砂 糖
2リットル（3号）	0.5kg	0.9リットル	0.25～0.4kg
4リットル（5号）	1.0kg	1.8リットル	0.5～0.8kg
5リットル（7号）	1.5kg	2.7リットル	0.7～1.2kg
8リットル（10号）	2.0kg	3.6リットル	1.0～1.5kg

1、アク抜き

梅を丁寧に洗い、たっぷりの水に6～12時間漬けた後ザルにあげ、タオルやキッチンペーパーなどでしっかりと水気を取る。

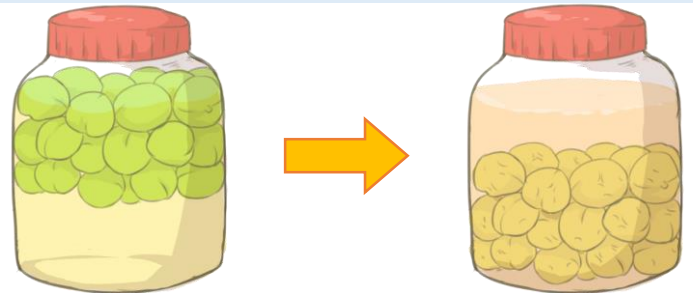
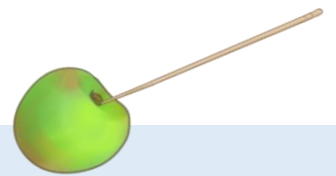


3、梅と砂糖を入れる

消毒したビンに梅と砂糖を交互に入れた後、上から静かにホワイトリカーまたは焼酎を入れる。

2、梅のヘタを取る

梅のくぼみに竹串、またはフォークの先をさしてヘタを取り除く。梅を傷つけないように注意！



4、保存・貯蔵

漬けた梅酒は冷暗所に保存し、時々ゆすって砂糖を全体に行きわたらせ味をなじませます。

漬けてから3か月目頃からお楽しみいただけます。

新しいものはすっきりとした味わい、時間がたつにつれてまろやかな味わいへと変化していきます。