

梅酒の作り方(参考例)



用意するもの

広口ビン

(熱湯消毒しよく乾かしたもの)

竹串(つまようじでも可)

布巾(清潔なもの)

材料

青梅…………… 1kg

氷砂糖…………… 1kg

ホワイトリカー… 1800ml

※ウイスキー、ブランデー、焼酎でもOK♪

1 梅を水洗い

表面を傷つけないように気をつけてください。



2 梅を拭く

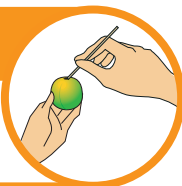
水洗いした梅を清潔な布巾でひとつづつ優しく拭きます。



※水分が残っているとカビの原因になります。

3 ヘタを取る

梅のヘタを竹串(つまようじなど)で取り除きます。



4 梅と砂糖を入れる

用意したビンに青梅と氷砂糖を交互にいれます。



※氷砂糖が一番上になるようにしてください。

5 リカーを注ぐ

梅が完全に浸かるようにホワイトリカーを注ぎます。



※ビンのふたはしっかりと閉めてください。

6 冷暗所に保存

保存中、時々そ〜っとビンを揺り動かしてください。



※梅を濡らしてカビ・腐敗するのを防ぎます。

※ビンに作成日を記しておくといいですよ。

約2〜3ヶ月で出来上がります♪

時間が経つにつれ、熟成し濃厚なお味になります。

＼お好みで調整してね★彡／

