

氷砂糖 でつくる 梅酒の作り方

材料

- 梅1Kg
- 氷砂糖1kg
- ホワイトリカー(35度)1.8ℓ

1

梅を水洗いして
水気を切ります。



2

煮沸消毒したビンに
梅と氷砂糖を交互にいれ、
ホワイトリカーを注ぎます。



3

冷暗所に保存し、時々ビン
をゆずって混ぜます。
3ヶ月程度で出来上がりです。



POINT

- 梅を漬けてから6ヶ月たてば風味が増し、1年以上熟成させることで更に美味しくなります。
- 取り出した梅の実にはジャム作りに利用できます。
- 食前酒にして食欲増進、夏バテ気味のときは特に効果的です。



日新製糖株式会社