

豊後梅で造る梅酒・梅ジュース

✿ ✿ ✿ 材 料 ✿ ✿ ✿

新鮮な青梅(豊後梅がおすすめ!!).....1kg~1.5kg

氷砂糖.....400g~1kg(一般には一升に対して1kg)

ホワイトリカー(焼酎)・ブランデ.....1.8L

- ① 水洗いをして乾いたふきんで一粒ずつ丁寧に拭きます。水滴が残らないように注意する。
 - ② へた(なり口)を竹串で引っ掛けるように取り除く。また梅のエキスが出やすいように竹串で数箇所傷を入れる。(さす)
 - ③ 保存瓶(広口びん)に梅を入れその上に氷砂糖を入れ焼酎(ブランデ)を注ぐ。
密閉して保存!!
- ◎ 成熟期間は2~3ヶ月!! 長くおけば置くほど味に丸みがつき美味しくなります!!
2年くらいしたものは実を取り出しましょう!

梅ジュース

- ◎ 材料・手順は上記の通り行い③の保存の時、密閉して保存するのではなく**アルコール分が抜ける**ような瓶で保存するとジュースになります。

※ なぜ焼酎で!? もったいない!!

アルコール分がもったいないようですが、水から造りますと殺菌効果がなく腐敗してしまいます。

お子様やアルコールに弱い方もおいしくいただけます。

(家庭でつくるこだわり食品引用)

井手果樹農園 井手 伸介

ID 0233857899