

こんなに簡単に
手作り梅酒
できるんですね



※この青梅は鮮度が長持ちするパッケージ「オーラパック®」に入っています。

作り方

- 1 青梅を水洗いします。
表面の水気をよく拭き、竹串などでへたを取ります。
- 2 よく洗い、十分に乾かしたビンに、梅と砂糖を 1/3
ずつ交互に入れ、ホワイトリカーを注ぎます。
- 3 冷暗所に保存します。
お酒が琥珀色に変われば飲みごろです。
※目安は標準 3 か月以上です。梅の実 は 1 年後に取り出します。

用意するもの・材料

青梅	1 kg
ビン (4 ~ 5 ℓ 広口容器など)	1 本
ホワイトリカー (35 度以上)	1.8 ℓ
氷砂糖	500 g