梅酒の作り方

自然の素材を生かした手作り食品を作るのは楽しいもの。コメリのお店で果実酒用のビンを手に入れ、チャレンジしてみましょう。

用意するもの

■材料
・青梅……1kg
・氷砂糖……200g
・ホワイトリカー……1.8L
・梅酒ビン……4L(5号)ビン

青梅は傷の無いものを選びましょう。傷があると、そこから果汁や果肉が出て、熟成中の梅酒を濁らせてしまいます。

■ビンをよく洗う
ビンはぬるま湯でよく洗います。
その後、中に水分が残らないように良く拭き、清潔なふきんの上に伏せて置き乾かします。
ホワイトリカーや食品用アルコールで内側を拭けば殺菌消毒もでき安心です。

耐熱容器ではないので、
熱湯消毒は絶対に避けて下さい。

1 梅を漬ける

青梅は4～8時間ほど水に浸けておき、アクを抜きます。その後良く洗い、水気を拭き取ります。梅に水分が残っていると、失敗の原因となりやすいので注意しましょう。また、拭き取る際は優しく。傷を付けてしまわないように注意して下さい。

2 軸・ヘタを取り除く

竹串やつまようじを使って軸(じく)やヘタを取り除きましょう。

3 ビンに漬け込む

清潔に乾かしたビンに氷砂糖を入れ、さらに青梅を入れていきます。その後、ホワイトリカーを静かに注ぎ入れます。3ヶ月頃から飲めるようになり、1年熟成させれば琥珀色のまろやかな味わいになります。

Howto☆なびco
動画でもっとわかりやすく!
暮らしに関するHowto情報を動画で配信中。

How To 情報
コメリドットコム「HowTo情報」には、DIY情報、住まいやくらしに役立つノウハウが満載です。

Copyright©KOMERI Co.,Ltd. All rights reserved.

みんなのHowToテクニック

コメリドットコムファンの皆さんも、いろいろ工夫されているようです。
アンケートに寄せられたコメントの一部を紹介します。

梅シロップ
梅シロップが大好き！作り方は梅に砂糖を入れるだけと簡単だし、水や炭酸水で割っても良し、ゼリーなどのおやつも良し、カキ氷のシロップにもなる・・・安い青梅で出来るところがうれしい＼(^o^)／
（北海道　RYOUママ　さん）

コクワ酒もおいしい
コクワ酒をつくってみましたが、たいへんおいしくてお勧めです
（北海道　ニシヤン　さん）

凍らせて砂糖多めに
私的にはあま～いのが好きなので、砂糖は多めに作っています。梅酒は、穴を空けずにそのままで、1晩冷凍室で凍らせた物をつけ込みます。梅のエキスが良く出るらしいです。そのほか、いちごに、コーヒー、さくらんぼ等漬けられる物はたくさんあるので少量ずつつけています。
（群馬県　まあｃｈａｎ　さん）

梅酒いろいろ

梅酒は手軽に「わが家の味」を出せるもの。お好みにより入れる種類や量をいろいろ変えてみましょう。
●氷砂糖の量は200g～500gが一般的です。甘いのが苦手な方は少な目にどうぞ。
●無糖でもできますが、熟成まで時間がかかります。
●ホワイトリカーの代わりに日本酒を入れてみましょう。（※但し20度以上を使用しましょう。）
　香り良い吟醸酒を使えばまろやかな風味になります。

How to なびco
動画でもっとわかりやすく!
暮らしに関するHowto情報を動画で配信中。

How To 情報
コメリドットコム「HowTo情報」には、DIY情報、住まいやくらしに役立つノウハウが満載です。

Copyright©KOMERI Co.,Ltd. All rights reserved.