

アイデアひとつで、いろいろな果実酒が楽しめます。

材 料			作 り 方
いちご	実	1kg	水洗いをした後、水気を十分に拭き取り、へたは漬け込む直前に取ります。皮をむいたレモンの実(良く洗っておくこと)を2~3個分輪切りにして加えると風味豊かに仕上がります。熟成期間は1ヶ月~3ヶ月。
	氷砂糖	400g	
	ホワイトリカー	1.8L	
りんご	実	1kg	りんごは良く洗い、水分を拭き取ってから芯を取って漬け込みます。レモン1~2個分の果肉と一緒に漬け込むのがコツ。2ヶ月じっくりねかせると、美味しいりんご酒が出来上がります。
	氷砂糖	300g	
	ホワイトリカー	1.8L	
レモン	実	8個	材料分の果肉を輪切りにして漬け込みます。このとき1~2個分の皮も一緒に入れると、さらに風味豊かに仕上がります(良く洗っておくこと)。熟成期間は1ヶ月。レモン酒ならではの酸味をお楽しみください。
	氷砂糖	240g	
	ホワイトリカー	1.8L	