

おいしい梅酒の作り方



梅の実約600g・ホワイトリカー 1L・氷砂糖250～500gを用意します。梅の実は大粒でしっかりしたものを選びます。



果実酒びんはよく洗って、水気を切ります。梅の実もキズが付かないようていねいに洗って拭き、へたをとっておきます。



果実酒びんの中に梅、氷砂糖を入れてからホワイトリカーを注ぎます。氷砂糖の量はお好みで調節します。



おいしくなるまでじっくりねかせます。10日おきくらいに、中の砂糖を溶かすように果実酒びんを両手でもって揺らしながらまわします。2ヶ月以上熟成すればOK!半年以上ねかせると、さらにコクがある美味しい梅酒になります。

アイデアひとつで、いろいろな果実酒が楽しめます!

裏面の果実酒レシピ集もお読みください。