

# フルーツシロップの作り方

好きな果実、氷砂糖をビンに入れて、  
3週間程度漬けるだけで完成!

## おいしい比率

好きな果実



1

:

1



※暑い時期は、お酢を入れると発酵しにくくなります。  
好きな果実:氷砂糖:お酢=1:1:0.2

おすすめレシピ

## 梅シロップ

**材料** ●梅1kg ●氷砂糖1kg

### 作り方

- 1 梅は水洗いして水気をよく拭き取り、ヘタを取る。
- 2 消毒した清潔なビンに梅と氷砂糖を交互に入れる。
- 3 冷暗所に保存し、時々ビンをゆすって混ぜる。  
1ヶ月程度で出来上がり、梅を取り出す。
- 4 シロップは一度煮立たせ、耐熱容器に移して冷めるのを待ち、密封して冷蔵庫で保存する。



日新製糖株式会社