

氷砂糖 でつくる 梅酒の作り方

材料

- 梅1kg
- 氷砂糖1kg
- ホワイトリカー(35度)1.8L

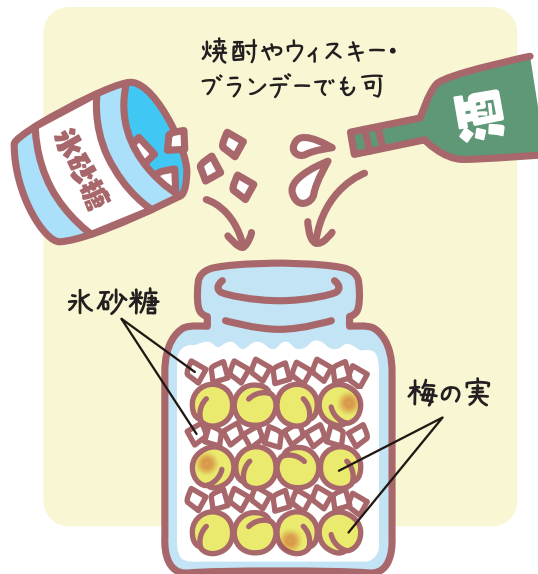
1

梅を水洗いして
水気を切ります。



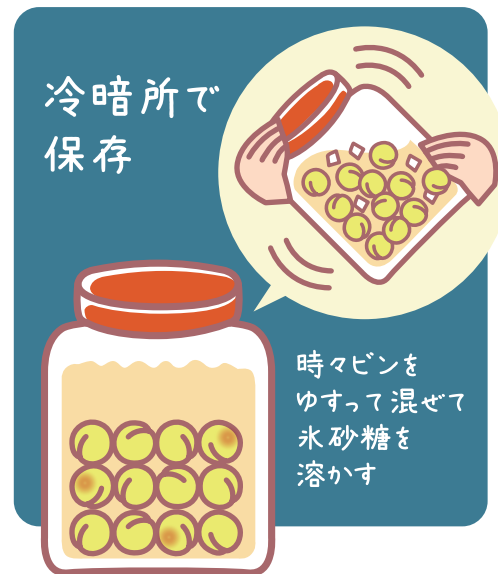
2

消毒した清潔なビンに
梅と氷砂糖を交互にいれ、
ホワイトリカーを注ぎます。



3

冷暗所に保存し、時々ビン
をゆすって混ぜます。
3ヶ月程度で出来上がりです。



POINT

- 1年以上熟成させることで更に美味しくなります。
- 取り出した梅の実にはジャム作りに利用できます。
- 食前酒にして食欲増進、夏バテ気味のときは特に効果的です。



日新製糖株式会社