

角田産青梅白加賀で

梅ドリンクを作ませんか



材料（広口びん4ℓ用）

☆青梅 1キロ（大粒で痛みが少なく新鮮なもの）

☆氷砂糖又は白砂糖 600グラム～1キロ

（少ない量だと果汁が出にくいです）

<作り方>

①青梅を丁寧に水洗いしてヘタを取ります

（竹串で取ると取りやすいです）

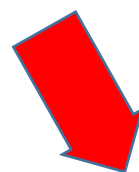
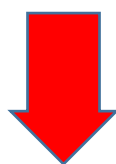
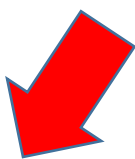
②ザルに上げて水切りをします。

乾いた布などでしっかり水気を拭き取ります。

（ここで竹串で数か所、穴を開けると果汁が出やすくなります）

③広口びんを食用アルコールなどで消毒をしてから、

②の青梅の3分の1を広口びんに入れ氷砂糖の3分の1を入れる。3回同じ作業をします。



梅酒

ホワイトリカー1.8ℓ
（梅酒用ブランデーでも
美味しくできます）



梅サワー

お酢900ml



梅ジュース

上記ままだでもいいですが、お酢を1カップ（200ml）入れると発酵をゆっくりさせます。

※ヘタを取った後に袋などに入れて冷凍すると梅がふかふかのままで、ジュースができます。

※冷暗所に保管をして、月1～2回ゆっくり動かし糖분을均一にします。

2～3ヶ月で美味しくいただけます