

# 梅酒レシピいろいろ

## 一般的な梅酒の作り方

### ○材料

梅 1.5kg ホワイトリカー(35度)一升(1.8リットル) 氷砂糖 1kg

### ○つくりかた

- 1.梅を水洗いしてざるにあげ、なりくち(へた)を爪楊枝などで取り除きます。  
※梅に傷を付けないようにご注意ください。
- 2.青梅を使う場合は5時間ほど、やや黄みがかかった梅を使う場合は2時間ほど、水につけてあく抜きをします。
- 3.あく抜きが終わったらザルにあげて水を切ります。
- 4.次に広口瓶に梅を入れて、そーっとホワイトリカーを注ぎます。  
※ジャバジャバ注ぐとお酒がまずくなりますので。
- 5.最後に分量の氷砂糖を入れます。これでふたを閉めたら作業完了♪

☆完熟南高梅などの場合は、お酒に漬け込む際、水洗いせずガーゼなどで一拭きしてから漬け込む方法もおすすめです。

「そろそろ味を見てみようかな」が3ヶ月後。  
「ちょっと香りがよくなってきたなあ〜♪」が半年後  
「熟成がすすんで良い香り♪」が1年後です。

3年も熟成させると、何とも言えない色と香りを楽しめます。

# 梅酒レシピいろいろ

おとなの梅酒の作り方 ドライ(辛口)の梅酒です。お試しあれ。

通常「梅酒」のレシピを見ると、梅を1.5キロ、焼酎(ホワイトリカー)1升(1.8リットル)、氷砂糖を1kgとありますが、鈴木青果店がおすすめているレシピは、梅1.5kg、焼酎(ホワイトリカー)1升、氷砂糖一掴みというものです。

漬け込み時に砂糖は少なめ、お飲みになるときに、グラスに氷砂糖を1~2個入れてグラスをくねらせて、溶かしながら飲んでみてください。ちょっと大人っぽいでしょ(^-^)?これが「おとなの梅酒」のネーミングの由来です(笑)

## ○材料

梅1.5kg ホワイトリカー(35度)一升(1.8リットル)氷砂糖一つかみ。

## ○つくりかた

作り方は一般的な梅酒の作り方と一緒に。  
前のページを参照くださいませ。

☆最初に多量の氷砂糖を入れてしまうと、後から味の調整が出来ませんし、甘みが少ないので、料理酒としても使えるようになります。

# 梅酒ししぴいろいろ

もっとおとなの梅酒の作り方 ブランデーの梅酒です。お試しあれ。

「頂き物のブランデーって案外飲まないんですよね(^-^;)」  
ブランデーと梅の香りを楽しむもっと大人の梅酒です

作り方は梅酒と同じです。

熟成がすすむと、芳醇な香りを味わえます♪  
「おとなの梅酒」よりももっと大人っぽいでしょ(^-^;)??  
これが「もっとおとなの梅酒」のネーミングの由来です (笑)

## ○材 料

青梅1.5kg 氷砂糖500g-1kg(お好みで) ブランデー 1.8リットル

## ○つくりかた

作り方は一般的な梅酒の作り方と一緒に  
前のページを参照くださいませ。

☆最初に多量の氷砂糖を入れてしまうと、後から味の調整が出来ませんし、  
甘みが少ないので、料理酒としても使えるようになります。

# 梅酒レシピいろいろ

さらにおとなの梅酒の作り方 ウィスキーの梅酒です。お試しあれ。

ウィスキーと梅の香りを楽しむさらに大人?の梅酒です。  
ブランデー同様「頂き物のウィスキーって案外飲まないよね」(^-^;)ということで

熟成がすすむと、ウィスキーの香り、芳醇な梅の香りが味わえます♪  
「もっとおとなの梅酒」よりも「さらに」大人っぽいでしょ(^-^)?  
これが「さらにおとなの梅酒」のネーミングの由来です (笑)

## ○材 料

青梅1.5kg 氷砂糖100g(お好みで) ウィスキー 1.8リットル

## ○つくりかた

作り方は一般的な梅酒の作り方と一緒にです。  
前のページを参照くださいませ。

☆最初に多量の氷砂糖を入れてしまうと、後から味の調整が出来ませんし、  
甘みが少ないので、料理酒としても使えるようになります。