

# おうち de 梅酒づくり



## 梅雨の楽しみ

意外と簡単にできる梅酒作り  
この時期にしかできない梅しごと

ご家庭でチャレンジしてみませんか？



●硬い青梅 1Kg ●氷砂糖 700g~1Kg ●25度以上のお酒 1.8L

ほしづきを爪楊枝などで取り除き、  
洗ってしっかり水気をとります。  
消毒した保存瓶に梅と氷砂糖を交互に入れ、  
最後にお酒を入れます。

## おすすめのお酒

**ホワイトリカー** スッキリと梅の風味が出ます。  
ツンとしたアルコール臭が気になる方もいらっしゃるようです。

**ブランデー** 最短三ヶ月から飲み頃に。まるやかで甘みが出ます。

**日本酒** 梅の香りや味が出てスッキリ深い味わい。  
20度以上の日本酒をお使いください。

**泡盛** 泡盛のコクと梅の甘酸っぱさがマッチ。泡盛が好きな方はぜひトライ！

**米焼酎** 梅と米焼酎のかおりが混じってスッキリ味わい深い。  
**麦焼酎** 麦焼酎らしいキレや辛味でパンチのあるお酒になります。  
**黒糖焼酎** 黒糖のまるやかさと梅の味がマッチ。長期熟成がおすすめ