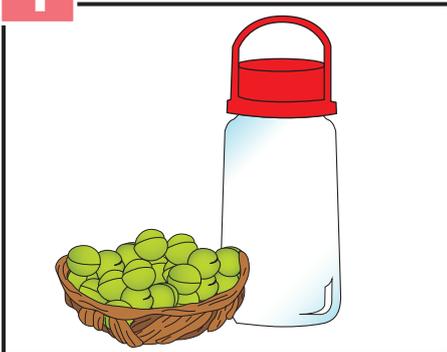




梅酒の作り方

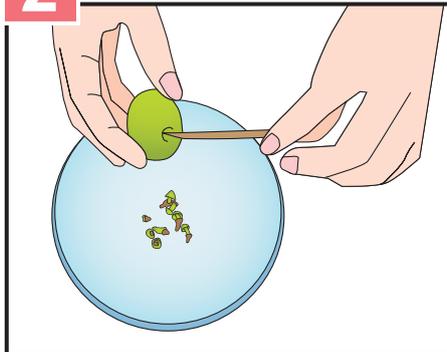
梅酒の作り方

1 青梅をご用意ください



青梅は完熟直前で身がしまり、無キズで粒のそろったものを用意してください。

2 ヘタを取り除きます



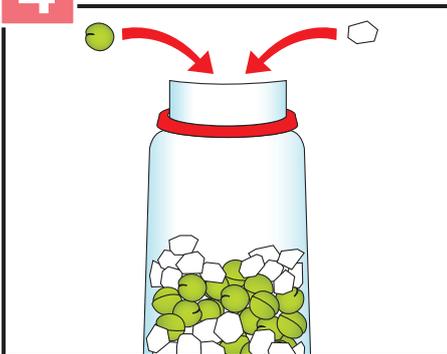
梅のヘタは竹串で取り、ヘタのくぼみの汚れやヤニもあわせて取り除きます。

3 水洗いします



なり口や表面を傷つけないようにきれいに水洗いしたら、ざるに上げ、乾いたふきんで1粒ずつ磨くように拭きます。

4 梅と氷砂糖を入れます



抗菌貯蔵ビンに梅と氷砂糖を交互に入れていきます。

5 ホワイトリカーを注ぎます



ホワイトリカー(35度)を静かに注ぎます。気温の変化を受けにくい冷暗所に保管し、たまにビンを静かに廻し、氷砂糖を溶かします。

2~3ヶ月で美しいコハク色の梅酒が出来上がります。

※一年以上熟成させますと、さらにコクのあるおいしい梅酒になります。

ホワイトリカーの代わりにブランデーを使用しますと、また別の味が楽しめます。

果実酒ビンの材料割合

材料 ビンのサイズ	梅の実	ホワイトリカー (35度)	氷砂糖	ハチミツ
8 (10号) リットル	2.0 kg	3.6 (2升) リットル	1.0~1.5 kg	4 カップ
5 (7号) リットル	1.5 kg	2.7 (1.5升) リットル	0.7~1.2 kg	3 カップ
4 (5号) リットル	1.0 kg	1.8 (1升) リットル	0.5~0.8 kg	2 カップ

梅酒のおいしい飲み方

ロック(氷を入れて)

【材料】梅酒、氷

氷の入ったグラスに梅酒を注いで飲みます。
最もシンプルな飲み方です。
氷が溶けていくにつれて、梅酒の濃度が変化してゆきます。

炭酸水割り、梅酒ソーダ

【材料】梅酒、氷、炭酸水

氷の入ったグラスに梅酒を注ぎ、炭酸水で割ります。梅酒と炭酸水の比率は1:1~1:2位。梅酒の濃度が濃い場合は少し炭酸水の量を増やしてください。好みに合わせて調節しましょう。

オレンジジュース割り

【材料】梅酒、氷、オレンジジュース、(炭酸水)

オレンジジュースで割ることでもるやかに。
お酒が苦手な方にもオススメです。
さらに炭酸水をプラスしてもおいしいです。



烏龍茶割り

【材料】梅酒、氷、ウーロン茶

烏龍茶の苦味が、梅酒の甘味を引き立てます。
自家製の梅酒が甘くなってしまった時も、
烏龍茶で割るとサッパリとした味わい。
アイスだけでなく、ホットもオススメです。



梅酒と健康

梅酒にたっぷり含まれるクエン酸で

疲労回復

血行促進

胃腸強化

梅の酸っぱさ《クエン酸》は健康の源

梅の酸っぱさは、私達の健康にも非常に役立つ成分である『クエン酸・りんご酸・コハク酸』などの酸がもたらしています。酸っぱいものを食べたり、飲むと唾液が出てきたり、胃液などの消化液を分泌させたりして、食欲を増進させてくれます。梅酒が食前酒として飲まれるのは、そのためです。

夏は、暑いというだけで食欲が落ちてしまいがちです。そんな時は、食前に梅酒を飲むことで、食欲がわいてきて思った以上に食べられるので、《夏バテの防止》に役立ちます。

また、豊富に含まれているクエン酸は、体内の疲労物質である乳酸を分解し、さらに余分な脂肪を燃焼させてエネルギーにし、体に活力を与えてくれるので《疲労回復》にも期待できます。



今、《血液サラサラ》食品としても梅が注目されています。これもクエン酸の働きです。

クエン酸をとると、栄養素を分解するクエン酸サイクルが順調になり、脂肪などを円滑に使うことができ、中性脂肪の低下にもつながり血流が改善されるのです。

禁複製



アプリ限定クーポンでお得にお買物!!

アヤハディオアプリ 会員募集中!



アヤカ
ポイントも
貯まる!



アプリ
ダウンロードは
こちら▶▶



Download on the
App Store



ANDROID APP ON
Google play

