

# 果実酒を作ろう!

※未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

※果実酒ピンはホワイトリカーで内面を拭くことで、より安心してご使用いただけます。  
※今回は4ℓの果実酒ピンを使用した例です。

## いちご酒

**材料** いちご…1kg ホワイトリカー…1.8ℓ レモン…4個 氷砂糖…200g

### 作り方



- いちごをよく水洗いし、へたを取り、布などで丁寧に水分を取ります。レモンは白いわたが残らないように皮を剥き、4等分の輪切りにします。(わたを残すと苦味が出ます)
- ピンにいちご・レモン・氷砂糖を入れ、ホワイトリカーを注ぎ冷暗所(いちご酒は冷蔵庫がオススメ)に保存します。
- 約2ヵ月後、いちご・レモンを引き上げます。(いちごを引き上げる際は、クッキングペーパーでこします)
- 約1ヵ月後ぐらいから飲み始められます。



かりん、あんず、りんごなど  
季節の果実でも  
お楽しみいただけます。

## すいか酒

**材料** すいか…700g  
ホワイトリカー…1.8ℓ  
レモン…4個  
氷砂糖…100g

### 作り方



- すいかは、良く洗い、くし型に切り、さらにいちょう切りにします。(赤い果肉だけを使用します)
- ピンにすいか(種はとらなくても良い)・氷砂糖を入れ、ホワイトリカーを注ぎ冷暗所に保存します。※約1ヵ月後に酸味を補うため、皮を剥いて半分に切ったレモンを加えます。
- 約3ヵ月後、すいか・レモンを引き上げます。
- 約1ヵ月後ぐらいから飲み始められます。

## レモン酒

**材料** レモン…1kg  
ホワイトリカー…1.8ℓ  
氷砂糖…100~200g

### 作り方



- レモンをぬるま湯でよく洗い、皮のワックスをこすり落とします。皮は2~3個分を香り付けに使用します。他のレモンは、白いわたがなくなるまで丁寧に皮を剥き半分に切ります。(わたを残すと苦味が出ます)
- ピンにレモンの果肉・レモンの皮・氷砂糖を入れ、ホワイトリカーを注ぎ冷暗所に保存します。
- 約1週間後にレモンの皮のみ引き上げ、約3ヵ月後、レモンの果肉を引き上げます。
- 約2ヵ月後ぐらいから飲み始められます。

自家製の

## 梅干しはいかが?

※今回は3号の丸つぼを使用した例です。

### 梅干し

#### 材料

梅(熟した梅)…3kg 梅用粗塩…600g(梅の重さの20%)  
焼酎…1/2カップ 赤しそ…葉だけで400g しそ用粗塩…80g(しその重さの20%)

### 作り方

- 梅は傷つけないように水洗いし、たっぷりの水に1晩(3~6時間)つけてアク抜きをします。
- ザルにあけ水を良く切った後、竹串などで梅のへたを取り、乾いた布で水気を取り、カビ防止の為に焼酎をまぶします。
- 丸つぼの内側を熱湯もしくは焼酎で消毒し、底に粗塩を入れ梅と粗塩を交互に重ねて入れ、最後に多めの粗塩を覆うように被せます。(梅用粗塩600g使用)
- 押しふたをし、梅と同じ重さの重石をし、梅酢があがるまでは新聞紙等で蓋をし、ヒモで縛って冷暗所に保存します。
- 2~5日して梅酢が梅にかぶるくらいになったら、重石を約半分の重さ(梅酢がかぶる程度)にし、再度冷暗所に保存します。
- 赤しそをボールに入れ、半分のしそ用粗塩(40g)を葉に振りかけよく揉み、汁を捨て、残り半分(40g)も同じようによく揉み、充分に汁を絞ってアク抜きをします。
- アク抜きをした赤しそに梅酢を1カップ程度加え、ほぐすと赤い梅酢が出ますので、紫紅色に変わった赤しそを梅の上に広げてさらに赤い梅酢も加え、再び押しふたと半分の重さの重石をして土用干し(7/20~8/6の晴天の3日間)まで冷暗所に保存します。
- 土用の晴天の続く日に、ザルの上に汁をきった梅と赤しそを並べて3日間天日干しします。1日目は、昼間日に当て梅酢の入った丸つぼに戻し、2~3日目は昼夜干し夜露に当てます。
- 赤梅酢の入った丸つぼは、赤梅酢を別の容器に移して再度消毒をしておきます。梅が冷めたら、梅と赤しそを丸つぼに戻し、その上からカップ1杯程度の赤梅酢を入れ冷暗所で保存します。
- 約5ヵ月後、年越しの頃には味もなじみ美味しく食べ頃になります。(梅を柔らかくしたい場合は、赤梅酢の中に梅を戻して保存して下さい。)



## グッデイ なら揃う!



※一部商品の価格は、予告なく変更する場合がございます。



**果実酒ピン**  
5号 約4ℓ  
梅酒を作る時の梅の量:  
約1.2kg **597円**  
7号 約5ℓ  
梅酒を作る時の梅の量:  
約1.25kg **697円**  
10号 約8ℓ  
梅酒を作る時の梅の量:  
約2kg **797円**



**二重底**  
梅干しザル **557円**  
直径約55cm  
直径約50cm  
直径約60cm

梅干しも  
漬けてみよう!

半銅かめ  
フタ付き

日本製

**丸つぼ**  
3号 5.4ℓ  
梅干しを作る時の梅の量:約3kg **2,970円**  
5号 9ℓ  
梅干しを作る時の梅の量:約5kg **4,770円**  
8号 14.4ℓ  
梅干しを作る時の梅の量:約8kg **6,970円**  
10号 18ℓ  
梅干しを作る時の梅の量:約10kg **7,970円**

自家製の

# 梅酒を作ろう!

## 材料

梅の実・ホワイトリカー・氷砂糖  
※果実酒ピンはホワイトリカーで内面を拭くことで、より安心してご使用いただけます。

## つくり方

- ①梅の実はヘタを除き、きれいに水洗いし、布巾で水気を残さず拭きます。
- ②びんの中に、梅と氷砂糖を交互に入れ、ホワイトリカーを静かに注ぎ入れます。直射日光の当たらない涼しい場所で保存して下さい。
- ③約1年後、梅の実を引き上げます。※梅の実はいろいろな料理に使えます。
- ④約3か月後くらいから飲み始められます。

## びんのサイズと材料の割合

材料	梅の実	ホワイトリカー	氷砂糖
びんのサイズ			
8ℓ (10号)	2.0kg	3,600ml	1,000g
5ℓ (7号)	1.25kg	2,300ml	600g
4ℓ (5号)	1.2kg	2,000ml	550g

上の表の割合は目安です。お好みで調節してください。

自家製は飲む喜びも格別です。今年はずくりしてみましょ。



梅酒の

# 梅の実を使ってできる料理

## 梅の実蒸しケーキ

●材料(15個分)

梅の実…………… 100g(約5個) 牛乳…………… 160cc  
蒸しパンミックス …… 200g アルミカップ(中型) …… 15個

●作り方

- ①梅の実は種を取り除き、粗く刻む。
- ②蒸しパンミックスと牛乳を混ぜ合わせ、①を加えて軽く混ぜる。
- ③アルミカップに②を入れる。
- ④蒸し器を火にかけ、蒸気が上がったところで③を入れ、強火で約15分間蒸す。竹串をさして、生地がつかなければできあがり。

※ホットケーキミックスでも代用できます。

※牛乳の代わりに梅酒+水を使うと大人向けのケーキに。



爽やかな味のふわふわケーキ  
果肉の食感がアクセントに



まろやかな酸味と梅の香り  
パンやクラッカーに塗って

## 梅の実ジャム

●材料

梅の実… 300g(約15個)  
砂糖…………… 50g  
水…………… 適量

●作り方

- ①梅の実は種を取り除き、フードプロセッサーにかける。
  - ②鍋に①の梅の実、砂糖を入れ、梅の実がつかぬくらいの水を加えて火にかける。煮立ったら鍋肌にぶつぶつと泡が出るくらいの弱火にして、焦げ付かないように絶えず鍋底からゆっくりとかき混ぜながら約10分間煮る。
- ※保存する場合は、清潔なビンに入れ冷蔵庫で。



## 小イワシの梅風味甘露煮

●材料(4人分)

小イワシ…………… 350g  
梅の実…………… 200g(約10個) しょうゆ…………… 大さじ3  
梅酒…………… 1/2カップ 砂糖…………… 大さじ1  
みりん…………… 1/2カップ 水…………… 1カップ

●作り方

- ①小イワシは頭と内蔵を取り除いてきれいに洗い、水気をぬぐっておく。
- ②梅の実は種を取り除き、粗く刻み、鍋底に敷き詰める様に並べる。
- ③②の鍋の梅の実の上に①の小イワシを並べ、梅酒を加えて静かに煮る。5分経ったところでみりん、しょうゆ、砂糖、水を加える。煮立ったら弱火にして落とし蓋をし、約20分間(煮汁がなくなるまで)ゆっくりと煮詰める。

※梅の実と一緒にどうぞ。



梅風味が匂いを抑える  
骨まで食べられ栄養満点!

