

チョーヤ秘伝 おいしい シロップの 作り方

商品が到着したらすぐに冷蔵庫へ!!

●お届けした梅は生果実のため、商品受け取り後は梅を冷蔵庫に保管し速やかに漬け込みを行って下さい。
すぐに作業できない場合でも、
【1週間以内】を目安に「Step1 梅の準備」の工程まで
終わらせ、冷凍庫で保管してください。



●梅、砂糖ともに2回分をお届けしています。
1回では瓶に全量入りきりませんので、必ず2回に分けて漬け込みを行ってください。
「保存瓶なし」キットをご注文で、1回で漬け込みを終わらせたい方は【3リットルサイズ以上の瓶】をご準備ください。

材料、道具の確認

■材料

- ・梅/1kg(2回分)
- ・氷砂糖 または 有機砂糖
1kg(1回500g×2回分)

■道具

- ・漬け込み瓶 2リットルサイズ
- ・耐熱瓶(シロップ完成後の保存用)
- ・飲用アルコール(焼酎、スピリッツなど→瓶の殺菌用)
- ・ボウル
- ・竹串
- ・きれいな布巾/キッチンペーパー耐熱瓶
- ・冷凍用保存袋 2枚

めやす

- ◎できあがり量のめやす・・・梅 1kg+氷砂糖または有機砂糖1kg → 1.1リットル～1.3リットル
- ◎作業時間のめやす・・・手慣れた方→約1時間/初めての方→約2時間(冷凍時間を除く)
- ◎完成までのめやす・・・約10日間(砂糖が溶ければ完成です!)

梅シロップの作り方

Step 1 梅の準備 ※1kgの梅をすべて下準備します!

- ①梅 1kg をすべてボウルに入れ、流水でやさしく洗ってから梅のへたを竹串などで取る。
- ②きれいな布巾やキッチンペーパーで、水気を拭き取る。
- ③梅を2枚の冷凍用保存袋に半分ずつ(約500g×2袋)分けて入れ、一晩以上冷凍庫で凍らせる。凍らせることで梅のエキスが出やすくなり失敗が少なくなります。



へたが取れにくい場合は無理に取らなくても大丈夫!

Step 2 瓶の準備

- ①瓶を洗い、きれいな布巾やキッチンペーパーで水気を拭き取る。
- ②殺菌のため、瓶の中に焼酎などの飲用アルコールを大さじ2杯分入れてフタを閉める。
- ③瓶をぐるりと回し、瓶とフタにいきわたらせ、中の液を捨て乾燥させる。

★瓶の口は水気が残りカビが発生しやすいので、フタもきっちりと拭き取り・殺菌・乾燥をしましょう。

point

フタにもいきわたるよう、しっかりとひっくり返してください。

Step 3 漬け込み

- ①凍らせた梅と氷砂糖/有機砂糖を交互に重ねるように漬け込み瓶に入れる。
- ②瓶のフタをきっちり閉めて、温度変化が少なく日の当たらない場所で保管する。
- ③砂糖が底にたまるので、漬け込んでいる間は1日に1回、瓶をゆすってまぜましょう!

★とにかく日に当てないのがポイント! 床下収納や押し入れなどでの保管でもOKです。

「有機南高梅」のシロップセットを購入された方

有機砂糖は特に瓶の底にたまりやすいのでしっかりとまぜましょう!

CHECK!

Step 4 完成まで

- ①漬け込みから約10日後、氷砂糖/有機砂糖が完全に溶けたら完成!
- ②梅の実を取り出し、シロップを別の耐熱瓶に移し替える。
- ③移し替えた後、耐熱瓶のフタをはずした状態で15分間湯せんをする。
- ④冷めたらフタをして冷蔵庫で保管する。なるべく早めに飲みきってください。

point

湯せんをする際に水が入らないように!

まぜ方のコツ

瓶の取っ手を持ち、腕を伸ばした状態で手首を左右にひねる要領で水平方向に30回程度攪拌してください。



QRコード: 動画で作り方をチェック!
まぜまぜメールの登録もこちらから!

動画では梅や、漬け込み酒の種類や分量がレシピと異なりますが、作り方の参考にどうぞ♪