

# チョーヤ秘伝 おいしい シロップの 作り方



## 材料、道具の確認

### ■材料

- ・パープル南高梅またはパープルクイン 1kg
- ・氷砂糖 1kg

### ■道具

- ・漬け込み用の保存瓶 4リッターサイズ
- ・保存用の保存瓶
- ・飲用またはキッチン消毒用アルコール 消毒用に適量  
(飲用は焼酎、スピリッツなどアルコール度数20%以上のもの)

- ◎できあがり量のめやす  
梅1kg×氷砂糖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30分 初心者の方：約1時間  
※梅のへた取りや冷凍などの準備時間を除く
- ◎完成までのめやす  
約10日間

## ✿ 梅シロップの作り方 ✿

### Step 1 梅の準備

- ①ボウルに梅を入れ、流水でやさしく洗ってから梅のへたを竹串などで丁寧に取る。※取れにくい場合はそのままOK!
- ②きれいな布巾やキッチンペーパーで水気を取る。
- ③保存袋などに入れて、一晩冷凍庫で凍らせる。  
梅のエキスが出やすく失敗が少なくなります。



### Step 2 瓶の準備

- ①瓶をよく洗い、きれいな布巾やキッチンペーパーで水気を拭き取る。
- ②焼酎などの飲用アルコールやキッチン用の消毒用アルコールで消毒し、瓶を乾燥させる。

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

### Step 3 漬け込み!

- ①凍ったままの梅と氷砂糖1kg全量を、交互に重ねるように瓶に入れる。
- ②瓶のフタを軽く閉めて、温度変化の少ない日の当たらない場所で保管。

★フタをきっちりと閉めると発酵した際に瓶が割れる場合があります。

★砂糖が下にたまるので保存している間は1日に1回、瓶をゆすりましょう。



### Step 4 保存する

- ①漬け込みから約10日後、氷砂糖が完全に溶けたら完成!
- ②梅の実を取り出し、シロップを別の保存瓶に移し替える。
- ③移し替えた瓶のフタを外した状態で15分間、湯せんをする。  
水が入らないよう注意!
- ④冷めたらフタをして冷蔵庫で保管。なるべく早めに飲みきってください。

★取り出した梅の実の活用法

(ジャム、ゼリー、甘露煮、煮込み料理などお好みでお使いください。)

#### point

保存容器は瓶以外でも構いませんが、梅の酸が強くアルミやプラスチックは変色したり穴が開くことがありますので瓶での保存をおすすめします。

