

チョーヤ
秘伝

おいしい梅シロップの作り方



CHECK!

商品が到着したら“冷蔵庫へ!!”

◆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。

また、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」の行程まで終わらせ、冷蔵庫で保管して下さい。

◆梅、砂糖ともに2回分をお届けしております。1回では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下さい。

「保存瓶なし」キットをご注文の方で、1回で漬け込みをされたい方は【3リットルサイズ以上の瓶】をご準備下さい。

。ご用意していただくもの



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)
- ・飲用アルコール (焼酎、スピリッツなど) <瓶の殺菌用>
- ・耐熱瓶 (完成後の保存用)
- ・ボウル
- ・竹串、きれいな布巾 / キッチンペーパー
- ・冷凍用保存袋 2枚

できあがり量の目安

梅 1kg× 氷砂糖 / 有機砂糖 1kg
1.1 リットル～1.3 リットル

。梅シロップの作り方

Step

1 梅の準備 ★1kgの梅を全て使って準備します!

- 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。(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拭き取る。
- ③梅を2枚の保存袋に半分ずつ分けて入れ(約500g×2袋)、一晩以上冷蔵庫で凍らせる。凍らせることで梅のエキスが出やすく失敗が少なくなります。

※保存袋1袋が梅シロップ1回分、合計2回分となります。



やさしく
グツと



作業時間の目安

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

完成までの目安
約10日間

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。

「有機南高梅」のシロップセット を購入された方

有機砂糖は特に底にたまりやすいので、
しっかりとまぜましょう!

Point!

「有機南高梅シロップ」 のまぜ方

瓶の取っ手をもち、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回程度攪拌して下さい。



Step

3 漬け込み ★1回分を漬け込みます!

※1回分：梅 保存袋1袋 (約500g)、砂糖1袋 (500g)

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

- ①凍らせた梅と氷砂糖／有機砂糖を、交互に重ねるように瓶に入れる。
- ②瓶のフタを閉めて、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大丈夫です。



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する。なるべく早めに飲みきってください。

動画で作り方をチェックしたい方、
まぜまぜメールの登録はこちらから!



※動画では梅や漬け込み酒の種類・分量が
異なりますが作り方の参考にどうぞ!