

チョーヤ秘伝 おいしい 梅酒の 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】を目安に漬け込みを行って下さい。



材料、道具の確認

■材料

〈ブランデーV.O〉キット
梅/1kg、氷砂糖/1kg、ブランデーV.O/1,800ml
〈ホワイトブランデー〉キット
梅/400g、氷砂糖/300g、ホワイトブランデー/500ml

■道具

・漬け込み瓶
〈ブランデーV.O〉用 → 4リットルサイズ
〈ホワイトブランデー〉用 → 2リットルサイズ
※瓶ありキットをご注文の方は、漬け込み瓶のご用意は不要です
・ボウル
・竹串
・きれいな布巾/キッチンペーパー

できあがり量のめやす

◎梅酒を漬け込む際に使用する氷砂糖の量によって、できあがり量が変わります。



ブランデーV.Oでつくる梅酒

氷砂糖 1kg (全量) を使用すると → 2.8リットル～3.0リットル

〈甘さ控えめがお好みの方〉

氷砂糖 500g (半分) を使用すると → 2.5リットル～2.7リットル



ホワイトブランデー「ゴデアンタークティカ」でつくる梅酒

氷砂糖 300g (全量) を使用すると → 700ml～900ml

〈甘さ控えめがお好みの方〉

氷砂糖 150g (半分) を使用すると → 600ml～800ml

◎全量の氷砂糖を使うと「甘口」の梅酒が出来上がります。「甘さ控えめ」がお好みの方は、氷砂糖を全量の40%～80%に減らしてください。甘さが足りないと感じた場合は、後から砂糖やシロップでお好みの甘さに調整してください。

梅酒の作り方

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。

point

南高梅は産毛が生えていて水をはじきます。しっとり湿っている程度でOKです。

point

梅が傷つかないように、こすらないでください。



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、瓶の中に漬け込み酒（ブランデーV.Oまたはホワイトブランデー「ゴデアンタークティカ」）を大さじ2杯分入れて瓶のフタを閉める。
- ③瓶をぐるりと回し、瓶とフタにいきわたらせ捨てる。

★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梅と氷砂糖を交互に重ねるように漬け込み瓶に入れ、最後に漬け込み酒（ブランデーV.Oまたはホワイトブランデー「ゴデアンタークティカ」）を注ぎ入れる。
- ②瓶のフタをきっちりと閉めて、温度変化が少なく日の当たらない場所で保管する。

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



※漬け込みにブランデーV.Oを使用しております。

漬け込み後は・・・

梅酒作りに欠かせない『まぜる』作業。そのタイミングをメールでお知らせする「まぜまぜメール」を配信!

- | | |
|---------|---|
| 約2日後 …… | 「まぜまぜメール」をお届け!
(メールが届いたら、漬け込み瓶をそっと優しくまわして液を均一にします。)
(瓶を激しく振ると梅の皮がやぶれて液が濁ることがあります。慎重に!!) |
| 約1週間後 … | |
| 約2週間後 … | |
| 約1ヶ月後 … | |
| 約2ヶ月後 … | |
| 約3ヶ月後 … | 「飲めますメール」をお届け! (この頃は、梅のフレッシュな味わいが楽しめます) |
| 約6ヶ月後 … | 「おいしくなってきましたメール」をお届け! (ブランデーのまろやかさが始まります) |
| 約1年後 …… | 「実の取り出しメール」をお届け! (飲み頃です) |



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ンジと異なりますが、作り方の参考にどうぞ!