

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 (キットに含まれるもの)

- ・梅/1kg
- ・氷砂糖/1kg
- ・ブランデーV.O/1,800ml

■ 道具

- ・漬け込み瓶/4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 または 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。

Check!!



ブランデーV.Oでつくる梅酒のできあがり量

氷砂糖 1kg(全量)を使用 → 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 → 2.5リットル~2.7リットル

◎全量の氷砂糖を使うと「甘口」の梅酒ができてあがりやすくなります。

「甘さ控えめ」がお好みの方は、**氷砂糖を全量の40%~80%に減らして下さい。**

甘さが足りないと感じた場合は、完成後に砂糖やシロップでお好みの甘さに調整して下さい。



JAわかやま
那須さん

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) 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。

point

フタにもいきわたるよう、しっかりとひっくり返して下さい。

★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。

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) を注ぎ入れる。
- 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。

★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!
- 約1週間後 …… (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。)
- 約2週間後 …… (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ピと異なりますが、作り方の参考にどうぞ!