CHOYA

チョーヤ秘伝

おいしい梅酒の作り方

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】を目安に漬け込みを行って下さい。

◦ご用意していただくもの

材料
- 梅 1kg
- チョーヤブランデー V.O (1,800ml)
- 氷砂糖 1kg

道具
- 漬け込み瓶（4リットルサイズ）
- ボウル
- 竹串、きれいな布巾 / キッチンペーパー

できあがり量の目安

梅1kg× ブランデー V.O× 氷砂糖1kg
2.8 リットル～3.0 リットル

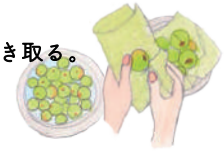
◦ 梅酒の作り方

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

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。（取れにくい場合はそのままで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。



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、瓶の中にブランデー V.O 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・乾燥をしましょう。

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！床下収納や押し入れなどでの保管でも大丈夫です。

甘さ控えめがお好みの方

Point!

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”がお好みの場合は、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。

できあがり量の目安

梅1kg× ブランデー V.O× 氷砂糖500g
2.5リットル～ 2.7リットル

◦ 漬け込み後は…

＼まぜるタイミングをメールでお知らせ／
『まぜまぜメール』をお送りします。

熟成する様子もお楽しみください♪

約2日後……
約1週間後…
約2週間後…
約1ヶ月後…
約2ヶ月後…
まぜまぜメールをお送りします。
（メールが届いたら、漬け込み瓶をそっとやさしく回して液を均一にします。瓶を激しく振ると梅の皮が破れて液が濁ることがありますので、慎重に！）

約3ヶ月後…飲めますメールをお送りします。（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送りします。（ブランデーのまろやかさが出始めます）
約1年後……実の取り出しメールをお送りします。（飲み頃です）

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♪