

チョーヤ秘伝 おいしい 梅酒の 作り方

材料、道具の確認

■材料

- ・梅
- ・漬け込み酒
- ・氷砂糖

■道具

- ・漬け込み用の保存瓶
【ドライコニャック/ホワイトブランデー】 2リッターサイズ
【ブランデーV.O】 4リッターサイズ



◎できあがり量のためやす

【ブランデーV.O】

- ・梅×ブランデーV.O×氷砂糖1kg 2.8リットル～3.0リットル
甘さ控えめがお好みの方
- ・梅×ブランデーV.O×氷砂糖500g 2.5リットル～2.7リットル

【ドライコニャック】Godet Gastronome(ゴデ・ガストロノーム)

- ・梅×ドライコニャック×氷砂糖400g 1.1リットル～1.3リットル
甘さ控えめがお好みの方
- ・梅×ドライコニャック×氷砂糖200g 1.0リットル～1.2リットル

【ホワイトブランデー】Godet Antarctica(ゴデ・アンタークティカ)

- ・梅×ホワイトブランデー×氷砂糖300g 700ml～900ml
甘さ控えめがお好みの方
- ・梅×ホワイトブランデー×氷砂糖150g 600ml～800ml



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、梅の表面を傷つけないようポンポンとおさえて水気を取る。しっとり湿っている程度でOK!
- ③水気が取れたら、ざるや布巾の上に置いておく。



◎作業時間のためやす

手慣れた方:約1時間 初心者の方:約2時間

◎完成までのためやす

約3ヶ月～1年間

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瓶の中に漬け込み酒を大きじ2杯分入れてきっちりとフタを閉める。
- ③瓶をぐるりと回し、漬け込み酒を瓶とフタにいきわたらせ、中の液を捨てる。

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



Step 3 漬け込み!

- ①梅と氷砂糖を、交互に重ねるように瓶に入れ、最後に漬け込み酒を注ぎ入れる。
- ②瓶のフタをきっちり閉めて、温度変化の少ない日の当たらない場所で保管。

★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大丈夫です。



●甘さ控えめの梅酒がお好みの方

全量の氷砂糖を使うと甘口の梅酒が出来上がりますので、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。



QRコード:動画で作り方をチェック! <https://goo.gl/FLbcTS>

※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