

# 梅シロップの作り方

## ●材料

材料	果実酒びんの サイズ	4リットル果実酒びんの場合
梅の実		1.0kg
砂糖		1.0kg (ハチミツの場合は 700g)

※砂糖のかわりにハチミツをお使いになる際は、甘みが強いので、砂糖の7~8割の分量がおすすです。

## ●梅シロップの作り方

1	2	3	4	5	6	7	8
果実酒びんを洗い乾かします。	梅のヘタを除きます。	梅を洗います。	梅を拭きます。	梅の実を竹串でつつきます。	梅と砂糖を交互に入れます。	全体をかき混ぜます。	冷暗所で保存して出来上がり
							
※やわらかいスポンジを使い、ぬるま湯で洗ってください。 ※熱湯消毒、煮沸消毒はせずに食品用アルコールや食酢で内側と口の周りを拭いてご使用ください。	※梅のヘタやくぼみの汚れは竹串を使い取り除きます。	※表面を傷つけないように水洗いしてください。	※乾いた布巾で一つずつ丁寧に拭いてください。	※竹串でつついておくと、梅のエキスが出やすくなります。	※準備した果実酒びんに梅と砂糖を交互に入れてください。	※1~2日ほどで砂糖が溶け出てきます。清潔な菜箸などで、毎日1回以上かき混ぜます。 注)シロップの表面より出ている梅の実が乾かないようにかき混ぜてください。	※1ヶ月後くらいから飲み始められます。出来上ったら、他の容器に移し替えて冷蔵庫で保管してください。出来るだけ早めに飲み切りましょう。

## ワンポイントメモ

シロップに泡が出てしまった場合

→発酵したと思われます。アルコール化していますのでご注意ください。

泡が止まらない場合

①漬け汁をなべに移し、表面が静かに動く程度弱火で火を通してください。

②冷めたら他の容器に移し替え、冷蔵庫で保存し早めに飲み切りましょう。

1ヶ月後くらい(しわになり、エキスが出たところ)を目安に取り出した梅の実は、ジャムづくりなどに使用できます。



## ●推奨びんラインナップ



I-71804-R-A-JAN (4L)

## - 注意 -

密封びんではありません。「横にすること」「逆さにすること」「ゆすること」で混ぜ合わせると、もれる恐れがありますのでおやめください。