

# かんたん&おいしい梅酒レシピ

## ☆香り華やかタイプ☆

青うめ

追熟

黄緑色になるまで、室温で保管します（桃のような香りがしてくる）

水洗い

## ☆ベーシックタイプ☆

青うめ

青梅をすぐに使用します

水洗い

漬込み

	スイート ↔ ドライ	
うめ	1kg	1kg
上白糖	1kg	↔ 0.2kg
リカー	1.8L	1.8L



アレンジ

砂糖→ぶどう糖、果糖、黒糖、はちみつなど  
リカー→焼酎、ブランデー、ウイスキー、清酒(20度以上)  
注：ワイン、ビールは使えません

- ・加える順番に決まりはありませんが、お酒に砂糖を溶かしてから梅を入れると、そのあと混ぜる手間が省けます。
- ・上白糖、氷砂糖、グラニュー糖は同じ種類(ショ糖)なので、味は大きく変わりません。上白糖が安くておトクです。

60日間待ちます  
日光の当たらない場所で保管

取り出し

取り出しが遅くなると、  
香りが悪くなります

できあがり

ロックがおすすめ  
保管は冷蔵庫がベスト

60日間待ちます  
日光の当たらない場所で保管

取り出し

熟成

さらに30日間待ちます

できあがり

ホットでもおいしいです  
保管は室温でOK

ルールを守ってお楽しみください

- ・できあがった梅酒は、個人で楽しみましょう
- ・お酒は必ずアルコール20度以上のものを使いましょう
- ・砂糖は梅1kgに対して0.2kg以上使いましょう

福井県食品加工研究所

Tel 0776-61-3539

Fax 0776-61-7034

Eメール shokuhin@pref.fukui.lg.jp