

# はちみつを使った 「梅酒」と「梅ジュース」の作り方

## 梅酒

【材料】

青梅 ..... 1~1.2kg  
はちみつ ..... 1kg  
ホワイトリカー ..... 1.8リットル

## 梅ジュース

【材料】

青梅 ..... 1kg  
はちみつ ..... 1kg

- 1 ピンは内側をきれいに洗って、しっかり乾かします。



- 2 青梅は3~4時間水につけてアクを抜きます。

- 3 ザルにあげて、しっかりと青梅の水気を拭き取ります。  
※水分が残っているとカビの原因になります。



- 4 竹串などを使って軸を取り除きます。



- 5 ピンの内側の水気をしっかり拭き取ります。  
※ホワイトリカーや食品アルコールで内側を拭けば殺菌消毒ができて安心です。

## 梅酒

- 6 ピンに梅を入れ、上からはちみつをかけるように入れ、その上からホワイトリカーを入れる。

※このとき梅が浮かないようにおもしを乗せるか表面にリンゴ酢をたらすと良い。

- 7 気泡が出なくなったら蓋をし、冷暗所で熟成させます。  
つけこんだその日から長い箸などでよくかき混ぜます。  
約1~2ヶ月で飲めるようになります。

2~3ヶ月であっさりとした味わい、1年置くとコクが出てきて、3年以上経つと格別の味わいが楽しめます。

## 梅ジュース

- 6 ピンに梅を入れてはちみつを注ぐ。

- 7 冷暗所で熟成させます。  
約1ヶ月で飲めるようになります。

