

# 梅酒にオリゴ糖を使う方法

## 梅酒

### [材料]

青梅	1~1.2kg
はちみつ	500g
オリゴ糖	500g
ホワイトリカー	1.8リットル



はちみつ+オリゴ糖=1000g

※はちみつは50%以上の御利用をお勧めします。

- 1 ビ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 ビ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。

- 6 ビンに梅を入れ、上から蜂蜜とオリゴ糖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6~7ヶ月で飲めるようになります。



6~7ヶ月であっさりとした味わい、1年半おくとコクが出てきて、4年以上経つと格別の味わいが楽しめます。

※氷砂糖と比べてオリゴ糖は浸透度が低い為、漬け置き期間を長めに設定しております。  
※オリゴ糖をブレンドすることによって甘さを控えてさっぱりした味わいになります。

