

基本の材料

・梅の実 200g ・氷砂糖 200g ・ホワイトリカー 360ml

瓶やフタの内側・パッキンの部分は、あらかじめホワイトリカーを含ませたペーパータオルなどで丁寧に拭いてください。



1 梅の実を一粒ずつ水洗いし、キズをチェックしてください。※大きな生傷が入ったものは、使用禁止!



2 清潔なふきんやキッチンペーパーで水気をふき取り、傷をつけないように気をつけながら竹串でヘタを取ってください。きれいな梅酒をつくるために、実には穴を開けないでください。



3 梅の実と氷砂糖を全部入れ、その後ゆっくりとホワイトリカーを注いで仕込みは完了! 続いて一緒に熟成させる手紙を書きましょう。



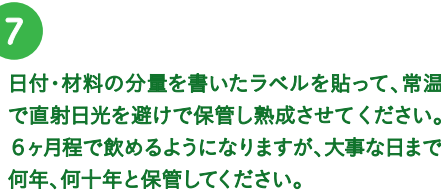
4 未来の大事な人に向けて手紙を書きます。



5 書いた手紙を付属の袋に入れ瓶の裏に貼ります。※冷凍の梅を使い瓶が冷たくなっている場合は、袋が付きにくくなりますので、しばらく置き冷たさが無くなってからお貼りいただくと綺麗に貼る事が出来ます。



6 その他スマイルシールも瓶の正面に貼ると出来上がり!これで全ての準備が完了です。



7 日付・材料の分量を書いたラベルを貼って、常温で直射日光を避けて保管し熟成させてください。6ヶ月程で飲めるようになりますが、大事な日まで何年、何十年と保管してください。

8 氷砂糖が均一に混ざるように、週1回以上を3ヶ月間、を目安に瓶を優しく揺り動かす。
※瓶の蓋が開かないように注意!

9 漬込みから6ヶ月〜1年で梅の実を引き上げ、梅酒はガーゼで濾して別の容器に移して保存。引き上げた梅酒の実は、密封すれば冷蔵保存できます。