

機能性成分の多い

梅酒の作り方

クエン酸、ソルビトール、ポリフェノールの豊富な梅酒ができます。

原料の選び方

- ・熟度：熟度が進んだもの（やや黄緑）
黄色くなった果実でも使えます
未熟（濃い緑色）だと苦みの強いものとなります



- ・大きさ：「南高」の場合30g前後（出荷階級2L前後）
- ・紅色着色した果実が最もよい（ただし希少）



加工方法：冷凍処理

- ・成分抽出量が増える
- ・お好みにより砂糖を減らせる
- ・冷凍保管しておけばいつでも加工できる

砂糖量は果実1kgあたり0.4～0.8kg添加



一晩家庭用冷凍庫(-20℃)へ



果実1kgあたり1.8L(1升)のホワイトリカーとともに
6カ月程度漬け込みます

※注意点：通常の漬け方に比べて、種由来の香りが強くなります