

# 健康家族の オリジナル梅酒

今年の梅酒は  
焚黒糖で  
チョットアレンジ

# 黒糖梅酒 を作って みませんか

健康家族のマスコット

たきこくとう  
上野の焚黒糖  
(加工黒糖)



梅と焚黒糖の健康がいっぱいつまった

## 黒糖梅酒

### ■材料

青梅(1kg)

ホワイトリカー(1.8リットル)

焚黒糖(500g)・氷砂糖(500g)

甘さひかえめタイプは

焚黒糖(300g)・氷砂糖(500g)

### ■作り方

1. 梅は新しい青梅で傷のない大粒のものが理想です。ヘタを取って水洗いした後、1粒ずつ乾いたフキンでみがくように拭きます。
2. 梅と焚黒糖と氷砂糖を交互に入れ、最後にホワイトリカーを静かに注ぎ蓋をしめ、日光の当たらない涼しい所に置きます。
3. 白い泡が出来ますが1週間程度で消えます。
4. 2~3ヶ月で美味しい梅酒が出来あがります。1年たったら実を取り出してください。  
※他の果実酒にもお使い頂けます。