

和歌山の
梅シロップ
(ジュース)
ume juice



暑～い夏に
さわやか梅ジュース
ソーダ割りやかき氷の
シロップに!

分量のめやす

- 南高梅(冷凍) 1kg
- 氷砂糖 800g~1kg
- 広口ビン 3ℓ



アドバイス

- 梅シロップ1:水4(or炭酸水4)の割合で割ると梅ジュース(梅ソーダ)として、また、梅シロップ1:牛乳4の割合で割るとヨーグルト風味として、美味しくいただけます。
- 残った梅は、ヨーグルト・パンケーキなどの具材としてご利用できます。
- 残った梅で作る梅ジャムの作り方(種を取り除き、包丁等で軽くだいた後ハチミツを適量加えてレンジでチン)
- 梅の冷凍期間は匂い移りや乾燥を防ぐ為、半年を目安に使ってください。

1. 漬け込みスタート

南高梅を水洗いして軽く水気を切り、ポリ袋等につめて冷凍庫に入れます。

凍らせてミスなく!

南高梅を冷凍させてからつくと、失敗なく短期間でつくれます。

目安
24時間
以上

2.



冷暗所
保管



氷砂糖と南高梅を殺菌した広口ビンに交互に入れて密閉します。氷砂糖の増減で甘さを調整します。

3. 2日後 ↓

冷暗所
保管



黄色い梅でも、おいしく作れます

南高梅の解凍が始まると時々ピンを動かし、氷砂糖をとかします。

4. 出来上がり! ↓

冷蔵庫
保存



約7日 でできあがりです。※発酵しやすいので、梅の実を取り出してからジュースを別容器に移しかえ、冷蔵庫で保存して下さい。

長期保存する場合は、ジュースをなべ(アルミ製以外)に入れ、ひと煮立ちさせた後、冷まして冷蔵庫で保存して下さい。

	出来上がり	特徴
青い梅	すっきり	黄色い梅よりスッキリとしたシロップに出来上がります。
黄色く熟した梅	フルーティ	青い梅より香り良く出来上がり、若干果汁が多く出ます。