梅シロップ

夏にうれしい清涼感たっぷりのドリンクの素ができます。
酢を入れることで、失敗しづらい。

飲み始め	保存期間
約1週間	冷蔵庫で約3か月

材料／作りやすい分量

青梅 … 500ｇ
砂糖 … 300ｇ
酢 … 80ｇ（＝80㎖・青梅の重量＋砂糖の重量の10％がめやす）

作り方

1

梅はざっと洗い、ざるにとる。清潔なふきんで、水気をふきとる。竹串でへたをとる。

2

皮をしま目にむく。

! ところどころ皮をむくことで、梅のエキスが出やすく、香りよく仕上がる。

3

ポリ袋に梅と砂糖を入れ、酢をそそいで袋の口を閉じる。袋の上から軽くもんで、なじませる。

4

３日ほど室温におく（１日１回、袋の上からもんで、砂糖をなじませる）梅の実がしぼんで、砂糖が溶けたら、ざるでこして梅を除く。冷蔵庫に移して、さらに３～４日おく（水や炭酸水などで２～４倍にうすめて飲む。うすめずそのままかき氷にかけてもおいしい）。

※残った梅は果肉をジャムなどにしてもかまわないが、エキスが出てしまっているので、あまりおいしくない。もったいないと思ったら、そのまま果肉を食べる。