



なんともさわやかな甘さ。
お茶うけにピッタリ

・・・梅の砂糖漬け・・・

材料

青梅 …… 200g
砂糖 …… 160g
A …… 2g
塩 …… 2g
保存びん

① 青梅はざっと洗い、ざるにとります。へたを竹串でとります。
ふきんで1粒ずつ水気をふきとります。



② 種のまわりにぐるりと切り目を入れます。木べらで押しつぶし、種をとって2～4つに切り分けま
す。Aは合わせます。

③ びんに青梅とAを交互に入れ、冷蔵庫に入れます。Aがとけたら食べられます。

熟成期間 …… 約10日

保存場所・保存期間 …… 冷蔵庫で2～3か月

❖ 梅酒の飲み方いろいろ



ホットで

炭酸で
わって



ロックで



緑茶で
わって



ウーロン茶
でわって



アイス
クリームに
かけて