



梅酒の漬け方アレンジ

お酒のアレンジ!

アレンジ方法 ホワイトリカーの代わりにウイスキーやブランデーなど(アルコール度25度以上)で漬けると、深い味わいの大人の梅酒に仕上がります。砂糖の量を一般的な梅酒レシピより減らして甘味を抑え、梅の分量を増やすことで、お酒の味わいを活かした、香り高いベストバランスの梅酒ができます。

ウイスキーの梅酒

- 材料** (1.8L瓶分)
- 南高梅…600g、
 - 氷砂糖…100g

ウイスキー
(ブラックニッカクリア)
1本
(700ml)



アサヒビール
ブラックニッカ
クリア

梅の酸味とウイスキーがマッチ。コクのある味わいの梅酒に仕上がって、芳醇な余韻を楽しめます。

ブランデーの梅酒

- 材料** (4L瓶(5号)分)
- 南高梅…1kg、
 - 氷砂糖…300g

ブランデー
(V.O)
1本
(640ml)



サントリー
ブランデー V.O

フルーティーな香りのブランデーで漬けると華やかでコクのある梅酒になります。

梅酒の漬け方は、表面「梅酒の作り方(1:1:1の基本レシピ)」をご参照ください。

季節のフルーツはもちろん、ドライフルーツもおすすめ!

ドライフルーツ Mix アレンジ!

アレンジ方法 ドライフルーツは果実のおいしい魅力が乾燥濃縮しているため、ドライフルーツを加えて漬け込むと、果実の味が濃く、色づきのよい梅酒に仕上がります。ドライフルーツは砂糖でコーティングされているので、お好みで氷砂糖の量を調整してください。

材料 (4L瓶(5号)分)

- 南高梅…1kg、
- ホワイトリカー(35度)…1本(1800ml)、
- 氷砂糖…700g



お好みのドライフルーツ
使用量は
約300~400g
(3~4パック)



ウイスキーで簡単!
果実酒づくりにもチャレンジ!

ドライフルーツ酒

ドライフルーツをウイスキーで漬け込むだけで、おいしい果実酒がとっても簡単に出来上がります。



お好みのドライフルーツ
1パック

ウイスキー
200ml

作り方

- ①瓶にお好みのドライフルーツとウイスキーを入れます。
- ②密閉して冷暗所で5日間ほど保存します。

ドライフルーツの場合は、酸味があるので、砂糖30gと一緒に漬けてください。



漬込み日数
約5日間!



漬け込んだフルーツを入れると見た目も味わいも華やかに!

自家製 らっきょう漬

おが家の味をつくってみましょう!

「土付きらっきょう」も「洗いらっきょう」も、漬け方は同じ!

材料 らっきょう(「土付きらっきょう」または「洗いらっきょう」)…1kg、塩…20g

下ごしらえ!

下ごしらえが必要なのは「土付きらっきょう」だけ!!
「洗いらっきょう」は下ごしらえ不要!!



流水でらっきょうを手早く洗い、ザルで水を切り、塩をまぶして一晩おきます。

下ごしらえ完了!

漬け方

step 1 水洗い



サツと水洗いし(土付きらっきょうは塩を洗い流し)、ザルでしっかり水切りします。

step 2 熱処理



鍋に湯を沸かし、沸騰したら火をとめ、らっきょうを入れ約10秒浸し、ザルで一気に湯切りして冷まします。

step 3 本漬け



清潔な瓶にらっきょうを入れ、調味液を加え、漬け込みます。冷暗所か冷蔵庫で保存してください。

調味液を作る

材料 水…150ml、砂糖…250g、食酢(穀物酢または米酢)…350ml

鍋に水と砂糖を入れ、ひと煮立ちさせて冷まします。冷えたら食酢を加えます。

お好みで調味液アレンジを!
半切りにした唐辛子を入れたり、砂糖を減らしてハチミツを加えるのもおすすめ!!

約1ヵ月ほどで出来上がり!

4~5日後からいただけますが、約1ヵ月後からが食べ頃!



おいしい たのしい あったかい —— フィールコーポレーション

グッドフィーリング

GOOD FEELING

美味しく 感じる つながる 食生活のためのコミュニケーション誌

2019 Summer

Vol. 71

初心者大歓迎!
簡単・お手軽! 私にもできる

和歌山県
紀州
みなべ

南高梅で

失敗しない

梅仕事



※和歌山県みなべいなみにて撮影

参加予約
受付中!

人気の梅講習会につき、お早めにお問い合わせください。募集は定員となり次第終了とさせていただきます。

本家和歌山
紀州みなべ
直伝!!

フィール梅マスターによる

梅講習会のお知らせ

開催日・開催店舗など、詳しくは各店舗にてご確認ください。
FEELホームページ(<http://feel-corp.jp>)でも随時ご案内いたします。

講習内容 梅干し・梅酒・梅シロップなどの漬け方を実演・指導いたします。

主催:(株)フィールコーポレーション
協賛:JA紀州、名古屋青果、中日本冰糖、ミツカン、中笠酒造、アディア、梅一番井口

梅シロップ(梅ジュース)の作り方

- 材料** (1L瓶分)
- 南高梅…300g、
 - 氷砂糖(ロック)…300g、
 - 酢(リンゴ酢)…大さじ2

作り方

- ①瓶に下ごしらえした梅(※下記参照)と氷砂糖を交互に入れ、リンゴ酢を注ぎます。瓶をひっくり返し、梅に酢をかけるように軽く振り混ぜます。
- ②1日に1~2回、瓶を軽く振り混ぜ、冷暗所で3週間ほど保存すると出来上がりです。水で3~4倍の濃さに割ってお召し上がりください。

保存方法

漬けてから3週間後に梅を取り出してください。梅シロップは必ず冷蔵保存してください。半年くらいは、おいしく飲めます。



簡単!
お子さまも
おいしく
飲めます。

中日本冰糖 ロック氷砂糖(ロック)

砂糖は純度が高く、溶け残りが少ない氷砂糖がおすすめ! 特に自然結晶タイプのロックは沈殿しにくく、梅との接面が大きいため、梅のエキスを十分に引き出します!



梅酒の作り方(1:1:1の基本レシピ)

- 材料** (4L瓶(5号)分)
- 南高梅…1kg(1~1.2kg)、
 - ホワイトリカー(35度)…1本(1800ml)、
 - 氷砂糖…1kg(700g~1kg)

作り方

- ①瓶に下ごしらえした梅(※下記参照)と氷砂糖を交互に入れ、ホワイトリカーを注ぎます。
- ②密閉して冷暗所に1年保存します。水・炭酸水・氷などで、お好みの濃さに割ってお召し上がりください。

保存方法

漬けてから1年後に梅の実を取り出してください。濁りのないコクのある梅酒ができます。さらに1年以上(特に2~3年)熟成させるとコクと旨味のバランスが良くなります。

中笠酒造 ホワイトリカー果実酒用 35%

クセや混じり気のない甲類100%の焼酎が、梅の風味を引き立て、おいしい梅酒づくりに最適です!



裏面に
アレンジ
レシピも
掲載!



南高梅
なら
こんなに
簡単!

3ステップで梅の下ごしらえ 「梅干し」も「梅酒・梅ドリンク」も下ごしらえは同じ!

① 梅を水洗いして、ザルに上げます。



梅をサツと
水洗いのみで

南高梅はアクが少ないので、長時間、水に浸ける「アク抜き」の手間が省けます!

② 乾いた布巾で水気をしっかりふき取ります。

③ 竹串で梅のヘタを1粒ずつ取り除きます。



これで下ごしらえは完了!

瓶やビニール袋などお好みの容器で漬けましょう!

梅酒 梅シロップ 梅サワー 梅干し



ジッパー付き袋なら、梅干しが少量から漬けられます。

詳しい梅の漬け方は中面で、梅酒の漬け方アレンジは裏面で紹介しています。



フィール 梅 マスター「梅澤真琴」直伝！

簡単！梅干しの漬け方&アレンジ

梅を漬ける際の
色と熟度の目安



梅酒、梅シロップ、梅サワーにおすすめ！

梅干しに
おすすめ！

白梅干し 秘伝 袋漬

(塩分18%)

約20日で完成！
簡単レシピ!!

ポイント

失敗しないコツは、
梅の熟度と
塩分の調節です。

材料

- 南高梅……1kg、
- 粗塩(瀬戸のほんじお)……180g、
- 焼酎35度(果実酒の季節)……大さじ2、
- リード冷凍も冷蔵も新鮮保存バッグ……2枚、
- 重し(雑誌など)……約500g

漬け方

step 1



ジッパー付きビニール袋に、
下ごしらえした梅(※表紙参
照)と焼酎大さじ2を入れま
す。袋の中で梅を転がし、
梅に焼酎をなじませます。

step 2



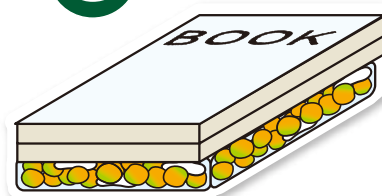
塩全量を入れ、袋の中で梅を
転がし、梅に塩をなじませます。

ワン
ポイント!

塩と一緒に
味の素(小さじ
1)を加えると、
一層まろやかな
味わいに
仕上がります。



step 3



②をジッパー付きビニール袋
に入れ2重袋にして、重しを上
に乗せます。この際、梅が重な
らないように置きましょう。
袋を毎日裏返しながら冷暗
所で保管します。約1週間後
から「梅酢」が上がってきます。

梅酢の出方が少ない場合は

20%の塩水を足して、
梅が梅酢の中に沈むように
しましょう。

市販の梅酢を足して、
梅を梅酢の中に沈める方
法もおすすめです。

ここでもみしそを入れると赤梅干しができます!

step 4



天日干しは

表面2日間、裏面1日くらいを目安に、日当たりと風通しのよい
場所に梅を干しましょう。干物干ネットの活用でベランダでも
簡単に干せます。

漬けはじめて20日間以上たつた
ら、梅が重ならないようザルに
広げ、3日間ほど天日干しすると
完成です。保存容器に取り入れ、
1ヵ月ほど置くと、しんなりおい
しくなります。

失敗しない減塩方法は

塩分を控えたい方に 白梅干しの減塩方法

(塩抜き)

最初から減塩して漬けるとカビが発生しやすくなります。
失敗しないためにも、完成した梅干しを塩抜きしましょう。



減塩方法

- ①白梅干し500gを水(3L)
に入れ、塩小さじ1を混ぜ
入れて12時間浸けます。
- ②①の塩水を捨て、再度①
の工程を繰り返しておこな
います。
- ③②をザルに上げて、水気
を取り、冷蔵保存します。
塩分18%の白梅干しが、
約10%に減塩できます。

※塩抜きした梅は傷みやすいので、食べる分だけ塩抜きし、冷蔵保存で1~2ヵ月以内
にお召し上がりください。

さらに

減塩梅干しをアレンジ!

はちみつ梅干し

減塩梅干しに、「はちみつ」を加えたり、
「かつお節」を混ぜ合わせ半日ほど味を
なじませると、食べやすい味になります。
酸っぱい梅干しが苦手なお子さまにも
おすすめです。



フィール×加藤美穂園本舗

フィールマイスター アカシアの花はちみつ

蜂蜜(はちみつ)の風味が、梅の酸味と溶け合い、
品のよい、まろやかな甘さに仕上がります。

梅の漬け方は、簡単・お手軽!

この4つを用意すればOK!!

① 南高梅



黄色く熟したら
漬け頃です。

②

味の素
瀬戸の
ほんじお



にがりの含まれた
自然塩(粗塩)は、旨味、
香りを醸し出し、まろやかな
梅干しに仕上げます。

③

宝酒造
果実酒の
季節
焼酎(35度)



カビ防止
に活躍!
梅にふれる器具
(ビニール袋・容器・
重石など)は、すべ
て焼酎(35度)で殺
菌しましょう。

④

旭化成
ジップロック
フリーザーバッグ



ジッパー付き袋で
少量漬けが簡単に
できます。

ダイヤーおすすめ!!
出来上がりまでは、
こちらの梅干しを
お楽しみください。

梅一番井口
紀州産南高梅(しそ漬け・はちみつ)



南高梅を使った万能調味料

万能ソース! 梅味噌

材料

南高梅(完熟)……250g、味噌……150g、砂糖……120g

作り方

①瓶に下ごしらえした梅(※表紙参照)、砂糖、味噌の順で
入れて、冷暗所で5ヵ月ほど保存します。全体が液状
になったら出来上がりです。保存は冷蔵庫で。

おいしさのポイント

- 梅は熟したものを選びましょう。
- 約3ヵ月で味噌は液状になりますが、5ヵ月
ほど待って梅エキスをしっかり抽出させた
方が風味がよくなります。

おすすめ
アレンジ

野菜スティック、豚しゃぶ、
白身魚のムニエルに。
生姜やネギを加えて冷奴に
使うのもおすすめです。



おいしさのポイント

●料理酒、みりんの量は好みで
調整してください。梅としょうゆ
だけでも、おいしいです。

万能! 梅しょうゆ

材料

南高梅(完熟)……300g、A[しょうゆ……200ml、
料理酒……大さじ3、みりん……大さじ2]、
ホワイトリカー(35度)……適量

作り方

- ①瓶をホワイトリカーで消毒し、下ごしらえした梅(※表
紙参照)とAを入れます。梅がひたひたに浸かるように
Aの量を調整します。
- ②1日に1~2回、瓶を軽く振り混ぜ、冷暗所で1ヵ月ほど
保存すると出来上がりです。保存は冷蔵庫で。

おすすめ
アレンジ

冷奴、刺身に。みじん切りの梅肉
を加えて、チャーハンや玉子焼き
に使うのもおすすめです。

赤しそを使った簡単ドリンク レシピ

さわやか赤しそジュース

材料 (原液1.2L)

赤しそ……300g、砂糖(グラニュー糖)……200g、
酢(リンゴ酢または穀物酢)……100ml、水……1000ml

作り方

- ①赤しその葉を水でしっかり洗い、汚れを落とします。
- ②鍋に水を入れて加熱し、沸騰したら①を加え、赤しそが緑になるまで蓋をして10~20分
煮ます。赤しそは鍋からザルに取り出し、汁を全部搾り出します。
- ③ザルにキッチンペーパーを敷き、汁の全量を濾して鍋に戻します。
- ④③に酢、砂糖を加え、砂糖が溶けるまで煮ます。3倍に薄めてお飲みください。

冷水、牛乳、炭酸水
などで割ってどうぞ!

