

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をした後、1粒づ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。

簡単!

毎日健康 「黒糖梅シロップ」



お酒が
苦手な方も
おいしく
楽しめます。

原料と製法にこだわった焚黒糖だからこその味をまるやかに

■材料

青梅 (1kg)
氷砂糖 (500g)
焚黒糖 (500g)
お酢 (150cc)



■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をした後、1粒づつ乾いたフキンでみがくように拭きます。
2. 密封できる広口ビンに氷砂糖、梅、焚黒糖を交互に入れ、最後にお酢を入れる(一番上が氷砂糖になるようにする)
3. 一日一回、軽く振り混ぜ、砂糖が溶ければ出来あがり。(3週間ぐらい)
4. 冷水や炭酸水で5倍ぐらいを目安に薄めれば美味しい梅サワーの出来あがり。

★残った梅や黒糖梅シロップの美味しいレシピはホームページにもございます。

上野砂糖ホームページ <http://www.osatou.com>

上野砂糖株式会社

〒556-0024 大阪市浪速区塩草3丁目6番3号 TEL.06-6561-3034 (代)
<http://www.osatou.com> E-mail:uenosatou@uenosugar.co.jp
焚黒糖は上野砂糖株式会社の登録商標です。