



● 果実酒作りで季節を楽しむ



毎年5、6月頃になると梅やびわ、さくらんぼ等がお店に出回り始めます。今は、何でも買えば手に入るというような時代ですが、今年は我が家流の手作り果実酒を作ってみてはいかがでしょうか？

★ 梅酒 ★

青い梅の実が店先に並ぶと初夏の訪れを感じます。梅酒には、暑気払いや疲労回復の効能があるとか。

粒のそろったキズの無い青梅を選ぶことがポイント。しっかりしめる透明なガラス製の広口ビンが最適で長期保存するので良く洗って熱湯消毒して使います。

● 材料

青梅 700g 氷砂糖200g ホワートリカー(35度)900cc



● 作り方

1. かたく新鮮な青梅は、丁寧に水洗いし、竹串でヘタを取り乾いたふきんで水気を良くふき取る
2. 熱湯消毒して準備した保存ビンに梅と氷砂糖を入れホワートリカーを注ぎます。
3. 漬け込んだものは冷暗所に置き、時々ゆすって砂糖を溶かす。
3ヶ月ぐらいが飲み頃です。

★ 梅シロップ ★

アルコールはちょっと・・・と言う方には小さい子供たちにも、水やソーダで割って楽しめる梅シロップはいかがでしょう。

● 材料

青梅 1kg 氷砂糖 1kg

● 作り方

1. 梅酒の要領で青梅を洗い竹串でヘタを取り水気を拭いておく。
2. エキスが出やすいように竹串でつついて穴をあける。
3. 保存ビンに梅と氷砂糖を交互に入れ冷蔵庫に入れる。
4. 氷砂糖がすっかり溶け梅のエキスが充分出る3ヶ月頃から飲めます。



★ びわ酒 ★

果実酒のなかでも芳醇な香りと口当りは抜群でやみつきのおいしさです。

● 材料

びわ 700g 氷砂糖 200g ホワートリカー(35度)900cc

● 作り方

1. びわは、よく水洗いして十分に水気をふいて皮をむく。
2. 保存ビンに、びわと氷砂糖を入れてホワートリカーを注ぐ。

保存は冷暗所で 3ヶ月ごろから飲めます。1年たったらガーゼなどでこして保存を。



雨漏り相談が増加中！ ー 早めの対策が家を長持ちさせますー



まもなく梅雨入り・・・ お住まいの屋根、樋など
気になる箇所があれば無料で点検いたします。

新しい  の家造り

すなわちそれは古き良き時代の
日本の家造り（棟梁のいた時代）

皆様の家造りを
サポートする場所



株式会社 シモダ

健康で快適な住まいを考える会・大阪

住まいの駅

〒571-0017 門真市四宮1-2-3

TEL 072-886-0311

<http://www.sumai-no-eki.jp/>