



梅シロップ レシピ

ご家庭での事前準備

1 梅を一晩水にさらす



前日の夜に梅を水に漬けておいてください

2【道具】

- ・ 保存びん 容量1.5L程度
(密閉でき酸に強いガラスびんなどがおすすめ)
- ・ ホワイトリカー (瓶の消毒で使用)
- ・ 楊枝、または竹串
- ・ ボウル (直径24cm程度)
- ・ 盆ざる、またはざる (直径24cm程度)
- ・ 清潔なふきん、またはペーパータオルなど



3【材料】

- ・ 梅... 500g
- ・ 花見糖...400 g



保存瓶の 熱湯消毒の 仕方

1. 保存瓶をきれいに洗い、60度から70度の湯を注いで瓶を温め、湯を捨てる
 2. 改めて熱湯を瓶の内外にまわしかけてしばらく置き、水けをきって乾かす
- ▲水洗いしたガラス瓶に急に熱湯をかけると割れ・ヒビの原因になるので注意してください

梅シロップレシピ

梅を一晩水にさらす

1



青梅を流水で
やさしくなでるように
洗い、ざるにあげる。

2



ふきんでひと粒ずつ
水けをふきながら、
竹串やようじでへた
(なり口)をとる。
とった部分もふく。

梅シロップの ポイント

- カビ防止のため、梅の水けをふく。
なり口をとった部分の水けもしっかりふき取る。
- 保存びんに入れる際、梅と花見糖を交互に重ね入れる。最後は砂糖で終わるように重ねる。
- 保存びんに詰めたら冷蔵庫で保管する。
砂糖が溶けるまでは、1日1回程度保存びんをゆすって、全体をなじませる。

保管中の トラブル

▼カビが生えたり、泡立ってきたら

- 1) カビや出てきた泡は清潔なスプーンで取り除く。梅の実をいったん取り出す。
- 2) びんが入る大きめの深鍋に湯を沸かし、シロップをびんごと入れて温める。シロップが煮立つ直前の火加減で5～10分ほど加熱する。
- 3) 梅の実からエキスがまだ出そうなら、粗熱がとれたシロップに戻し、冷蔵庫で保存する。

▼砂糖が溶けない

- ・1日1回はびんごとゆすって、全体をなじませる。
- ・どうしても溶けない場合は、清潔なスプーンなどでかき混ぜる。

梅シロップ バリエーション

- ・ 青梅 × マスコバド糖 → 色が濃く、より深い風味が特徴
- ・ 青梅 × 花見糖 + はちみつ → ブレンドして使うことでコクと風味が広がります。
- ・ 好みでスパイスを加えれば、オリジナルの味付けに。

飲み頃の目安と飲み方

- **冷暗所**に3～7日間ほどおき、砂糖が溶けると飲み頃になります。1カ月を目安に飲みきってください。
- 3～4倍の水や炭酸水で薄めて、さわやかなドリンクに。
- 「かき氷のシロップ」や「シャーベット」などにしても。煮物やあえものの味付けにも使えます。
- 好みで焼酎や白ワインなどに加えても。



※画像はイメージ

