

アペリア 果実酒 びん

ホームリカーの つくり方

この材料は4ℓ(5号型)びんを
基準にしております。

梅 酒

材 料

- 梅の実 ……1kg
- 氷砂糖 ……500g～800g 又はハチミツ ……2カップ
- ホワイトリカー(35度) ……1.8ℓ

つくり方

- 梅は、なるべくキズのない大きさのそろった良質なものが良いでしょう。
- ①梅は水洗いをした後、へたの部分を取り、一粒ずつ乾いた布巾でみがくようにふきます。
- ②果実酒びんに梅と砂糖を交互に入れ、最後にホワイトリカーを静かに注ぎ、蓋をしめ、光のあたらない涼しい所におきます。

熟成期間について

- たまにびんを静かにまわし、砂糖をとかします。2～3ヶ月で美しいコハク色の梅酒ができあがりますが、梅酒は熟成が遅い酒ですので、1年ほどおいた方がよりおいしい梅酒になります。梅は5ヶ月～1年の間にとり出します。
- ※取り出した梅はそのまま食べても良いですが、梅ゼリー、梅ジャム、煮梅、しそ巻き、煮魚(いわしなどの臭い取り)などに利用すると良いでしょう。

きんかん酒

材 料

- 金柑(きんかん) ……1kg
- 氷砂糖 ……300g～400g
- ホワイトリカー(35度) ……1.8ℓ

つくり方

- ①金柑(きんかん)を良く洗い、よく乾いたら、ヘタを爪楊枝などでとり、実に爪楊枝で何箇所かつついて、エキ스가出やすいようにします。
- ②果実酒びんに金柑・氷砂糖を入れ、ホワイトリカーを注ぎます。冷暗所に保存し時々ビンを動かして氷砂糖を溶かします。
- ③氷砂糖が溶けて、金柑エキスが染み出し、全体がなじんできたら飲めます。(1～2ヶ月くらい)

おいしい飲み方

- 冷水や炭酸で割ってください。寒い時期にはお湯割りでどうぞ。
- お好みの洋酒や焼酎に加えたり、他の果実酒とブレンドして、カクテルとしてお飲みください。
- その他、シャーベットやゼリー、ケーキ等のお菓子作りにもお使いください。

果実酒びんの材料割合

材 料 びんの サイズ	梅の実	ホワイトリカー [35°]	どちらか	
			氷砂糖	ハチミツ
8 ^(10号) リットル	2.0kg	3.6 ^(2升) リットル	1.0~1.5kg	4 ^{カップ}
5 ^(7号) リットル	1.5kg	2.7 ^(1.5升) リットル	0.7~1.2kg	3 ^{カップ}
4 ^(5号) リットル	1.0kg	1.8 ^(1升) リットル	0.5~0.8kg	2 ^{カップ}

※ホワイトリカーのかわりにブランデーを使用しますと、
また別の味が楽しめます。

かりん酒

材 料

- かりん ……1kg
- 氷砂糖 ……300g
- ホワイトリカー(35度) ……1.8ℓ

つくり方

- かりんは黄熟したものをを使うのが良いでしょう。
- ①かりんをぬるま湯に浸しながらタワシでよく洗い、ザルにあげて水気をきり2～3日自然乾燥します。
- ②かりんの表面に蜜状のネバネバが出てくるので、水を流しながら洗い落として水気をきって2～3cmぐらいの輪切りにします。
- ③果実酒びんにかりん(種も残さないよう)と氷砂糖を入れ、ホワイトリカーを注ぎます。

熟成期間について

- 冷暗所に置いて、約2ヶ月で飲めるようになりますが、熟成には6ヶ月以上が必要です。
- 一年程度で中味を取り出します。高級ブランデーにも劣らないコクとまろやかな味になります。

ゆず茶の つくり方

材 料

1ℓびん用

- ゆず(3～4個) ……400g
- 砂糖(または蜂蜜) ……400g

2ℓびん用

- ゆず(7～8個) ……800g
- 氷砂糖 ……800g

つくり方

- ①ゆずを流水で洗って水を切り身と皮を別々にします。
- ②ゆずの皮を2cmぐらいの長さのせん切りにします。実の方はわたを取り、2つにカットし種を取り除きます。
- ③果実酒びんに氷砂糖とゆず(身と皮)を交互に重ねて入れ、軽く果実酒びんをゆらして馴染ませます。
- ④約2週間(氷砂糖が溶けきった頃)でゆず茶のできあがりです。
- ⑤出来上がった後は冷蔵庫に入れて保存して下さい。

おいしい飲み方

ジャム状のゆず茶を適量コップに入れ、お湯を注いで軽くかき混ぜてください。

