

本場 和歌山
紀州南高梅を使った

梅シロップ

(ジュース)

ume juice



暑～い夏に
さわやか梅ジュース
ソーダ割りやかき氷の
シロップに!

分量のめやす

- 南高梅(冷凍) 1kg
- 氷砂糖 800g~1kg
- 広口ビン 3ℓ



アドバイス

- 梅シロップ1:水4(or炭酸水4)の割合で割ると梅ジュース(梅ソーダ)として、また、梅シロップ1:牛乳4の割合で割るとヨーグルト風味として、美味しくいただけます。
- 残った梅は、ヨーグルト・パンケーキなどの具材としてご利用できます。(種は取り除いてください)。
- 梅の冷凍期間は匂い移りや乾燥を防ぐ為、半年を目安に使ってください。

1. 漬け込みスタート

南高梅を水洗いして軽く水気を切り、ポリ袋等につめて冷凍庫に入れます。

目安
24時間
以上

2.

冷暗所
保管



氷砂糖と南高梅を殺菌した
広口ビンに交互に入れて密
閉します。
氷砂糖の増減で甘さを調整
します。

黄色い梅でも、
おいしく作れます

3. 2日後 ↓

冷暗所
保管



●南高梅の解凍が始まると時々
ビンを動かし、氷砂糖をとか
します。

凍らせてミスなく!
南高梅を冷凍させてから
つくと、失敗なく短期間
でつくれます。

4. 出来上がり! ↓



約7日 でできあがりです。
※発酵しやすいので、梅の実
を取り出してからジュースを
別容器に移しかえ、冷蔵庫で
保存して下さい。

長期保存する場合は、ジュ
ースをなべ(アルミ製以外)に入
れ、ひと煮立ちさせた後、冷ま
して冷蔵庫で保存して下さい。

	出来上がり	特 徴
青い梅	すっきり	若干、黄色い梅より濃いシロップが出来上がります。
黄色く熟した梅	フルーティ	青い梅より香り良く出来上がり、若干果汁が多く出ます。