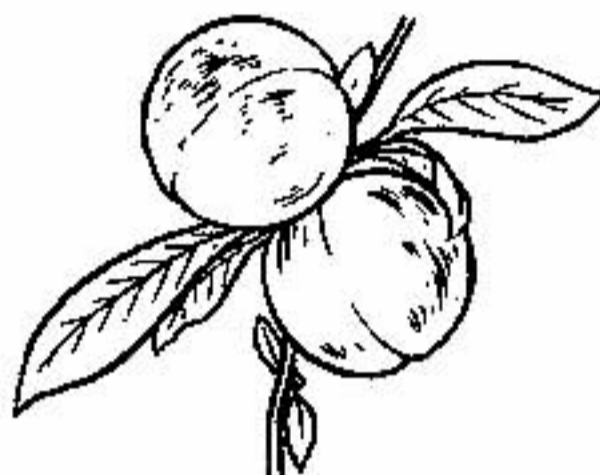


## 梅シロップ

### ◎原材料

青梅	2kg
氷砂糖	2kg
水	580ml
果実酒用焼酎(35度)	280ml



### ◎用意する物

広口びん（密封できるもの、5ℓ）、  
ざるかご、さらし布

### ◎作り方

- ①青梅のへたをとり、水でよく洗う。
- ②ざるかごでよく水を切り、広口びんに入れ、氷砂糖を入れる。
- ③水と焼酎を混ぜ、②に入れ密封する。
- ④3～5℃で3ヶ月放置する。
- ⑤さらし布でこす。

### ◎ポイント

- ・必ず青梅を使う。
- ・広口びんや蓋は雑菌防止のためよく洗う。
- ・飲むときは、冷たい水で5倍に薄める。