

# フルーツ酒の作り方



## ゆず酒

柑橘系の中では苦みがきわめて少なく香り高いお酒に仕上がります。ストレートやカクテルのベース、料理のかくし味にもおすすめです。

### 【材料】

ゆず	5 個
レモン	4 ~ 5 個
氷砂糖	100 ~ 200g
ホワイトリカー (35 度甲類焼酎)	1.8ℓ

### 【作り方】

- ゆずは皮をむき 2 つに切ります。  
レモンは実だけを輪切りにし、ゆずの皮 3 個分と一緒に果実酒瓶もしくは保存瓶に入れて漬け込みます。
- 1 週間から 10 日で皮を引き上げゆずとレモンは 1 ヶ月で取り出します。
- 2 週間で飲めるようになりますが熟成には 2 ヶ月必要です。



## キウイ酒

100g 中にビタミン C を 80 ~ 100mg 含む、美容と健康によい果実です。口当たりがよく、さっぱりとした味になるので、「お酒は少し苦手...」という方にもおいしく飲んでいただけます。

### 【材料】

キウイ	7 ~ 8 個
レモン	4 個
氷砂糖	200g
ホワイトリカー (35 度甲類焼酎)	1.8ℓ

### 【作り方】

- キウイは皮をむき 2 つに切ります。
- 果実酒瓶もしくは保存瓶にキウイとレモン、氷砂糖とホワイトリカーを入れます。3 週間から 1 ヶ月で飲めるようになりますが、熟成には 2 ヶ月以上必要です。
- 2 ヶ月でレモンを、3 ヶ月でキウイの実を引き上げればフルーティーで爽やかなキウイ酒のできあがり。



## グレープフルーツ酒

ビタミン C たっぷりなグレープフルーツとレモンを組み合わせたお酒で、さっぱりとした爽やかな酸味が楽しめます。炭酸で割って飲むのもおすすめです。

### 【材料】

グレープフルーツ	1kg
レモン	5 個
氷砂糖	100 ~ 200g
ホワイトリカー (35 度甲類焼酎)	1.8ℓ

### 【作り方】

- グレープフルーツは洗って皮をむき 2 つに切ります。
- レモンも皮をむき、輪切りにします。
- 果実酒瓶もしくは保存瓶にホワイトリカー、グレープフルーツの実と 1 個分の皮、レモンの輪切り、氷砂糖を入れ漬け込みます。
- 1 週間で皮を、2 ヶ月後に実を引き上げてできあがり。



## アンズ酒

ソフトで香り高く、咳止めや喘息に効果があると言われています。少しかための黄熟しかけたものを見つけたらさっそく果実酒にしてみましよう。

### 【材料】

アンズの実	1kg
氷砂糖	400g
ホワイトリカー (35 度甲類焼酎)	1.8ℓ

### 【作り方】

- アンズを水洗いし、水気を切ります。
- 果実酒瓶もしくは保存瓶にアンズと氷砂糖、ホワイトリカーを入れて 3 ヶ月間寝かせます。
- 3 ヶ月後、実を引き上げ、別の瓶にガーゼをかぶせてこし、濁りをとればおいしいアンズ酒のできあがり。