

フルーツ酒の作り方



さくらんぼ酒

甘いものより酸味の強いさくらんぼがおすすめです。酸味がお好きな方はレモン2～3個の輪切りを入れることをおすすめします。

【材料】

さくらんぼ	1kg
氷砂糖	200g
ホワイトリカー (35度甲類焼酎)	1.8ℓ

【作り方】

1. さくらんぼは実をつぶさないように洗い、水気を切ります。
2. 果実酒瓶もしくは保存瓶にさくらんぼと氷砂糖、ホワイトリカーを入れて2ヶ月間寝かせます。
3. その後、実を引き上げ、別の瓶にガーゼをかぶせてこし、濁りをとればさくらんぼ酒の完成です。仕込んでから1ヶ月で飲めるようになりますが、熟成するまで最低2ヶ月は必要です。



かりん酒

咳止め、疲労回復など健康維持として使われる果実。漬けると果肉の中のエキスが出て、香りのよいなめらかな味わいになります。

【材料】

かりん	1kg
氷砂糖	100～200g
ホワイトリカー (35度甲類焼酎)	1.8ℓ

【作り方】

1. かりんは熱めのお湯の中で、たわしを使ってよく洗います。
2. 2～3日おいて、表面に蜜がにじんで香りが出てから輪切りにします。(蜜は香りのもとになります)
3. 果実酒瓶もしくは保存瓶にかりんと氷砂糖、ホワイトリカーを加えて保存します。
4. 1ヶ月で飲めるようになりますが、熟成には6ヶ月以上を要します。
5. 6ヶ月程たったら、果肉を取り出しできあがり。



もも酒

旬の7月、8月頃のももを使うとおいしいもも酒を作ることができます。生で食べる場合と違い果実酒にする場合は少しかための実を選びましょう。

【材料】

もも	1kg
レモン	4個
氷砂糖	400g
ホワイトリカー (35度甲類焼酎)	1.8ℓ

【作り方】

1. ももは水洗いして丸ごと皮をむきます。(なるべく薄く、果実の表面の産毛を剥ぐような気持ちでむいてください)
2. 氷砂糖、皮をむいて半分にしたレモン、ホワイトリカーを加えて漬けます。
3. 約3ヶ月で淡い琥珀色のお酒に熟成します。濁りがある場合は、ガーゼなどでこして保存するとよいでしょう。1年くらい果実を入れたまま熟成させてもおいしくいただけます。



レモン酒

レモンに含まれるビタミンCは、柑橘類で群を抜いています。またビタミンCだけでなく、ビタミンB1やEも含まれていますので、疲労回復、老化防止と様々な効果が期待できます。

【材料】

レモン	1kg
氷砂糖	100～200g
ホワイトリカー (35度甲類焼酎)	1.8ℓ

【作り方】

1. 皮を使用するレモン(全体の1割)のみボウルにぬるま湯を入れて浸し、たわしでワックスをこすり落としながら洗います。
2. そのほかのレモンは全て皮をむきます。特に漬け込む皮の白いワタは丁寧に取り除きます。
3. 皮をむいた果肉は2つに切ります。
4. レモンの果肉と氷砂糖、香り付けに使うレモンの皮を密閉瓶に入れ、ホワイトリカーを注ぎ込みます。
5. 約1ヶ月半でレモン酒のできあがり。