

福岡放送「ももち浜ストア」で
梅酒蔵おおやまを取り上げていただきました。

7/6(月)に放送された福岡放送「ももち浜ストア」で梅酒蔵おおやまを取り上げていただきました(^o^)

番組では、「梅シロップ」の作り方や梅エキスとバニラアイスを使った「梅アイス」などを紹介していただきました(^_^)



梅酒蔵おおやまでは、梅酒作り体験のほかに梅シロップ作り体験も実施しています(1リットル税込 2,200 円)

また、インターネットショップ梅酒専門蔵では、お家で簡単にできる

「MY 梅酒づくりキット」を販売いたしております。

「MY 梅酒づくりキット」の商品情報はこちらからご覧いただけます↓

https://shop.hibikinosato.co.jp/product/detail.php?pkg_id=6001000064

では、梅シロップ作りのご紹介です♪

【梅シロップ材料】

□冷凍梅 200g □瓶(1リットル) □氷砂糖(お好みの量)

□はちみつ(お好みの量)



① 冷凍梅 200g を瓶に入れます。

梅の実を冷凍することによって旨味やエキスがしっかり出ます。



② 氷砂糖、はちみつを瓶に入れます。



- ③ ここで、あるモノを入れます。それは...金平糖(お好みの量)です!
入れることでカラフルな見た目で、とても綺麗にできあがります。



- ④ 氷砂糖を梅の表面にコーティングするイメージで、毎日瓶を転がし2週間冷蔵庫で寝かせます。梅エキスがたっぷりでしたら梅シロップの完成です。



できあがった梅シロップは、炭酸水で割ってジュースに(飲むときは梅シロップ 2:炭酸水 8の割合がおすすめです)



ほかにも、意外かもしれませんが梅エキスとバニラアイスを合わせた梅アイス(^_^) これからの暑い季節、夏バテ防止にピッタリです!(^^)!

【梅アイス材料】

□梅エキス(少量) □バニラアイス(お好みの量) □小梅(1個)



① バニラアイスと梅エキスを混ぜ合わせます。



② 最後に小梅を添えれば完成です。



ご自宅でも簡単にできるので、ぜひお試しください!

放送日：2020.07.06

【お問い合わせ】

株式会社おおやま夢工房 梅酒蔵おおやま

TEL：0973-52-3004

FAX：0973-52-3304