

和歌山の
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!

子供にも大人気!
梅シロップの
牛乳割り

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。
- 残った梅で作る梅ジャムの作り方(種を取り除き、包丁等で軽くだいた後ハチミツを適量加えてレンジでチン)
- 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。

分量のめやす

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

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。

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。

目安
24時間
以上

2.



青い梅使用

冷暗所
保管



黄色い梅使用



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。

4. 出来上がり!

冷蔵庫
保存



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	黄色い梅よりスッキリとしたシロップに出来上がります。
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。