

～海街Diaryの梅酒&梅ジュース～ より

梅酒

レシピ監修 エコール 辻 大阪 中谷 聰博 先生



吉田秋生さんの漫画「海街 Diary」で登場する梅酒。
すがすがしい家族の物語にふさわしい、家族の愛がじんわり感じられる味わいです。

材料 ~ 5リットルの容器ひとつ分 ~

梅	1kg	
氷砂糖	500g～1kg	お好みで調整してください。
ホワイトリカー	1.8ℓ	※アルコール20度以上のもの

作り方

Prepare 準備

■作成瓶は、耐熱性のものを使い、熱湯をかけて、乾かしておく。
耐熱性でない場合は、よく洗って乾かし、清潔にしておく。もしくは食品用アルコールで殺菌する。

Step 1 ステップ1

梅は洗ってヘタを取り、水分をよくふき取る。



Step 2 ステップ2

消毒した瓶に梅と氷砂糖を交互に入れ、
ホワイトリカーを加える。



Step 3 ステップ3

密閉して保存する。



食べごろと保存方法

冷暗所で保存し、3ヶ月以降から飲みごろ、その後10年以上は持ちます。

～海街Diaryの梅酒&梅ジュース～ より

梅ジュース

レシピ監修 エコール 辻 大阪 中谷 聰博 先生



漫画「海街 Diary」の中で、中学生の末娘、すずのために姉妹が作る梅ジュース。
初めての人にも手軽にできる、冷凍した梅で作る方法をご紹介します。

材料 ~ 梅シロップは約10杯分 ~

<梅シロップ用>

梅	300g
氷砂糖	300g (梅と同量)

<仕上げ用> ※1杯分の目安

梅シロップ	40ml
ミネラルウォーター	約120ml

2/4

作り方

PrePare 準備

■作成ビンは、耐熱性のものを使い、熱湯をかけて、乾かしておく。
耐熱性でない場合は、よく洗って乾かし、清潔にしておく。もしくは食品用アルコールで殺菌する。

Step 1 ステップ 1

梅は冷凍庫に入れ一晩凍らせる。



梅を漬ける

Step 2 ステップ 2

梅は凍ったまま洗い、竹串でヘタを取り、水分もふき取っておく。



Step 3 ステップ.3

消毒した瓶に梅と氷砂糖を交互に入れる。



Step 4 ステップ.4

冷暗所に保管する。1日1回は瓶を上下させて混ぜる。
1週間から2週間で完成。



Step 5 ステップ.5

梅シロップは梅を取り出し、シロップは鍋で15分ほど煮立たせないようにして殺菌する。
※これにより発酵も止めることができる



仕上げる

Step 6 ステップ.6

グラスにシロップを注ぎ、約3倍の水で薄めれば完成!



3/4

食べごとと保存方法

シロップは密閉できる瓶などにいれ、冷蔵庫で保存すれば3ヶ月くらいは持ちます。
出来るだけ早めにお召し上がりください。

～海街Diaryの梅酒&梅ジュース～ より

梅ジャム

レシピ監修 エコール 辻 大阪 中谷 聰博 先生



梅シロップの梅の実で作るジャムです。
梅の恵みを、余りなくいただきましょう！

材料

梅の果肉	200g	梅シロップを作成した残り
梅シロップ	50ml	
砂糖	50g	
ハチミツ	100ml	
レモンジュース	10ml	

4/4

作り方

Step 1 ステップ1

梅シロップで使った梅は種を取り包丁で軽くたたく。



Step 2 ステップ2

鍋に梅、砂糖、梅シロップ、ハチミツを入れて混ぜ合わせる。



Step 3 ステップ3

ステップ2を濃度が出るまで焦がさないように
5分ほど煮詰め、レモンジュースを加えて冷ます。
※焦げる様であれば水を足してください。



食べごろと保存方法

冷蔵庫で1ヶ月くらいは持ちはります。出来るだけ早くお召し上がりください。