

坂元の
くろず

おいしい 梅くろずの 作り方

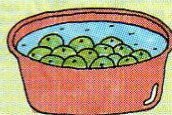
甘さ
ひかえめ!

作り方

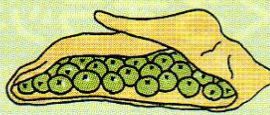
くろず⁽¹⁰⁾ 2本



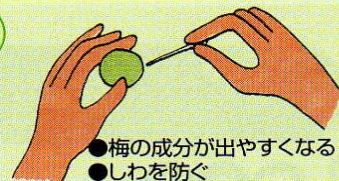
まず青梅を用意します



青梅をひと晩水につけ
アク抜きをします。



水をきって、フキンで
くるむように水分をとります。



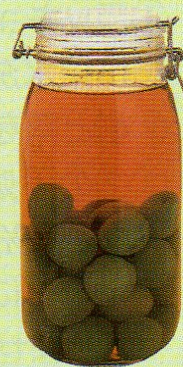
●梅の成分が出やすくなる
●しわを防ぐ
ヘタを取ってつまようじで
10～20ヶ所ぐらいつまみます。

青梅
1kg



▲アク抜きをして
穴をあけたもの

単蜜 2本



▲3ヶ月以上置きます…

- ◇ ガラスの容器にくろず、アク抜きした青梅、単蜜を上記の分量で入れる（甘さはお好みで調整）
- ◇ 湿気の少ないところで保管し、約3ヶ月で梅くろずの出来上がり。

（保存期間が長ければ、更にまろやかになります）

召し上がり方

- ◇ 冷水や炭酸水で3～4倍にうすめてお飲みください。
- ◇ その他、お好みに合わせたお飲み物等にご利用ください。
- ◇ 梅はそのまま召し上がりになるか、梅くろずジャム等にご利用ください。