

日本酒で！ 手作り果実酒に挑戦



白鶴
手作り果実酒のための
日本酒900ml

まろやかでコクのある果実酒に

「白鶴 手作り果実酒のための日本酒」はアミノ酸などの旨み成分をたっぷり含んでいるため、まろやかでコクのある果実酒に仕上がります。

いろんな飲み方で楽しもう

出来上がった果実酒は、ストレートはもちろん、オン・ザ・ロック、ソーダ割りなど、さまざまなアレンジが楽しめます。ぜひ、旬の素材でおいしい果実酒作りをお楽しみください。

プラム酒

プラムは和名でスモモと呼ばれ、いろいろな種類があります。皮や果肉が赤いものを使うと、赤みがかった美しい琥珀色に仕上がります。酸味が強いものや甘みが強いものなど、品種によって変化する味をお楽しみください。

- 材料
プラム 600g
氷砂糖 100~200g
手作り果実酒のための日本酒 900ml



- 作り方
① プラムを水洗いし、ヘタを竹串や楊枝で取り除き、水気をふきます。
② 容器にプラムと氷砂糖を入れ、「手作り果実酒のための日本酒」を注ぎ入れます。
③ 冷暗所におき、1か月後から飲めますが、3か月以上おくとまろやかに。6か月後に実を取り出すとよいでしょう。

アレンジ 酸味が少ないものは、レモン1個を薄切りにして加えてもOK。レモンは1か月後に取り出します。

楽しみ方 ロックや炭酸割りのほか、お湯割りなどに。

シトラスミックス酒

いろいろなカンキツ類で仕込めるシトラスミックス酒は、作って3日後から飲むお手軽さが自慢。旬のカンキツ類でフレッシュな味を楽しみましょう。複数のカンキツ類がないときは、単独フルーツでもOKです。

- 材料
お好みのカンキツ類 合計500g (写真の使用果実: オレンジ、グレープフルーツ、みかん、ライム、レモン)
氷砂糖 100~150g
手作り果実酒のための日本酒 900ml



- 作り方
① オレンジやグレープフルーツ、みかんなどは皮をむき、輪切りにします。ライムやレモンは洗って水気をふき、皮ごと輪切りに。
② 容器にカンキツ類と氷砂糖を入れ、「手作り果実酒のための日本酒」を注ぎ入れます。
③ 1日1回混ぜると3日後から飲み頃に、1か月を目安に飲み切りましょう。

アレンジ 夏なら甘夏やはっさく、シークワーサーなど、冬はみかん、いよかん、ユズ、かぼす、すだち、キンカンなどがおすすめです。

楽しみ方 ロックや炭酸割り、温かい紅茶割りのほか、ユズやキンカンはお湯割りも。

ピワ酒

香り高いピワ酒は果実酒の王様ともいわれ、ファンが多い果実酒です。皮も種も一緒に仕込むことで、ピワの栄養を丸ごといただきます。レモンの酸味を加えることで、さらにおいしくなります。

- 材料
ピワ 500g レモン 1個
氷砂糖 100~150g
手作り果実酒のための日本酒 900ml



- 作り方
① ピワを水洗いして水気をふき、なり口を包丁で切り取ります。レモンはよく洗って水気をふき、輪切りに。
② 容器にピワ、レモン、氷砂糖を入れ、「手作り果実酒のための日本酒」を注ぎ入れます。
③ 冷暗所におき、2か月後から飲めますが、6か月以上おくとまろやかに。1か月後にレモンを、6か月後に実を取り出すとよいでしょう。

アレンジ 氷砂糖のかわりに、はちみつを使ってもおいしく仕上がります。

楽しみ方 ロックや炭酸割りがおすすです。

いちじく酒

いちじく独特の甘みと香りを楽しめる果実酒です。熟成するにつれてピンク色から琥珀色に変化します。食後酒にもおすすめです。

- 材料
いちじく 400g
氷砂糖 100~150g
手作り果実酒のための日本酒 900ml



- 作り方
① いちじくはヘタを包丁で切り、洗って水気をふきます。
② 容器にいちじくと氷砂糖を入れ、「手作り果実酒のための日本酒」を注ぎ入れます。
③ 冷暗所におき、1か月後から飲めますが、6か月以上おくとまろやかに。6か月後に実を取り出すとよいでしょう。

アレンジ シナモンやクローブなど、スパイスを加えると個性的な味わいになります。

楽しみ方 ロックや炭酸割りなどに。アイスティー割りもおすすです。

こんな使い方も♪

日本酒ピクルス

日本酒と酢を使った食べやすいピクルスです。酢は米酢、穀物酢、玄米酢、リンゴ酢など好みのものを選びましょう。

- | | |
|---------------------------|-----------------------|
| ●ピクルス液 | 野菜 |
| 酢 200ml | ニンジン 小1本 |
| 砂糖 大さじ2~3 | カリフラワー 1/2個 |
| 手作り果実酒のための日本酒 100ml | キュウリ 3~4本 |
| 水 100ml | パプリカ(赤・黄) 各1/2個 |
| 塩 小さじ1 | ペイリーフ(あれば) 1枚 |

- 作り方
① ピクルス液を鍋に合わせ、ひと煮立ちさせてから、冷ましておきます。
② ニンジンは皮をむき、スティック状に切り、カリフラワーは子房に分けます。キュウリは両端を落とし、丸ごとまたは縦4つ切りに。パプリカは種を取り、1cm幅に切ります。
③ 鍋に湯を沸かし、沸騰したら②の野菜をニンジン、カリフラワー、キュウリ、パプリカの順に入れ、再び沸騰したら30秒加熱して、すぐザルにあげて冷めます。
④ ③の野菜をビンに詰めて、①のピクルス液を注ぎ入れます。翌日から食べられますが、3日くらいすると味がなじみます。



レシピ提供・制作: オザワエイコ (かもしらボ)

果実酒作りにおけるご注意

ご自身で楽しむために作ってください。アルコール分20%以上のお酒を使用してください。漬け込む食品は、糖類、梅、その他法令で定められているものを使用してください。(ぶどう・米・麦などでの漬け込みは法律で禁止されています)

- 砂糖の分量が気になる場合は、少なめに入れ、飲用時にシロップなどで調整してください。●材料のレモンはお好みに応じてお使いください。
- 飲酒は20歳になってから。●お酒はおいしく適量を。●妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。●飲酒運転は法律で禁じられています。