

# 果実酒



## ◇材料/お試し分量

●果実	110g
●グラニュー糖	40g
●レモン	1/4
●焼酎(35度)	200cc



## ◇材料/作りやすい分量

●果実	500g
●グラニュー糖	150g
●レモン	1~2個
●焼酎(35度)	900cc

## □ 作り方

- ① リンゴはよく洗って、ふきんやペーパータオルで水気をふいておきます。  
大きさにより6~8等分のくし形切りにします。
- ② 切り分けたリンゴの軸など両端を包丁で取り除きます。  
種子と芯の部分は一緒に漬けるので残しておきます。
- ③ ミカンは皮をむいて適当な大きさに切ります。
- ④ イチゴは洗ってヘタを取ります。
- ⑤ レモンは皮をむいて半分に切っておきます。
- ⑥ 水気をよくふき取った容器にリンゴとグラニュー糖、  
カットしたレモンを入れ、そこへ焼酎を注ぎ入れます。
- ⑦ 1ヶ月で飲めるようになりますが、  
淡い琥珀色に熟成するには3ヶ月以上は必要です。  
2ヶ月たったらレモンを引き上げ、6ヶ月でリンゴの実を引き上げます。  
(リンゴ以外の果物も、⑤~⑦の手順は同じです。)