



①



③

※写真はイメージです。

材料

- 梅……………1kg
- 砂糖……………200～400g
- 宝酒造 果実酒の季節パック……………1800ml

作り方

- ① 新鮮で傷のない青梅を選び、よく水洗いして、つま楊枝が竹串でへたをとります。
- ② 乾いたふきんで一粒ずつ水気を拭きます。
- ③ 密封できる広口瓶に、②の梅、砂糖、「宝酒造 果実酒の季節パック」を入れ、砂糖と一緒に漬け込みます。
- ④ 1～3ヵ月程で飲めるようになり、1年程熟成させるとよりおいしくなります。

【飲み方】

ロック・ストレート・炭酸割りなど好みのスタイルでお楽しみください。

ゼリー・シャーベットなどお菓子づくりにも使えます。

※お酒の販売は20歳以上の方に限らせていただきます。
お酒はほどよく適量を。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恐れがあります。

オレンジ酒



※写真はイメージです。

キウイ酒



※写真はイメージです。

グレープフルーツ酒



※写真はイメージです。

パイナップル酒



※写真はイメージです。

作り方

- ①皮をむいたお好みの果物を適当な大きさにカットして瓶に入れる。
- ②「宝酒造 果実酒の季節パック」とグラニュー糖を加える。
(お酒200mlに対して30g、酸味が強い果物の場合は50gが目安)
- ③瓶を1日に1~2回ひっくりかえしながら、3晩置いて出来上がり。

【飲み方】

ソーダや飲むヨーグルトで割る、カットフルーツを飾るなど、アレンジは自由自在。
氷を入れたグラスに注いで、さわやかな味を楽しもう!

※お酒の販売は20歳以上の方に限らせていただきます。
お酒はほどよく適量を。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恐れがあります。



材料(8杯分)

- バナナ 1本
- 氷砂糖 200g
- ミツカン 純リンゴ酢 200ml

作り方

- ①バナナは皮をむき、幅2~3cmに切る。
- ②密封できる広口瓶に、①のバナナ、氷砂糖、「ミツカン 純リンゴ酢」を入れ、フタをして涼しい所に置く。
- ③1日1回、フタをしたまま軽く振り混ぜ、1週間程度で出来上がり。
漬け終わった果実を取り除く。
※出来上がったサワードリンクは冷蔵保管をおすすめします。

【飲み方】

牛乳で約5倍に薄めて、お飲みください。
(出来上がり量は薄めた状態で約8杯分です)
お好みでバナナやシナモンをトッピング。
※金属製のフタの使用は避けてください。



材料(8杯分)

- ブルーベリー……………100g
- 氷砂糖……………200g
- ミツカン 純リンゴ酢……………200ml

作り方

- ①ブルーベリーはよく洗って十分に水気を拭く。
- ②密封できる広口瓶に①のブルーベリー、氷砂糖、「ミツカン 純リンゴ酢」を入れ、フタをして涼しい所に置く。
- ③1日1回、フタをしたまま軽く振り混ぜ、1週間程度で出来上がり。漬け終わった果実を取り除く。
※出来上がったサワードリンクは冷蔵保管をおすすめします。

【飲み方】

水または炭酸水で約5倍に薄めて、お飲みください。
(出来上がり量は薄めた状態で約8杯分です)

※金属製のフタの使用は避けてください。