

広告

いしかりシミュ

はまなすの花びら酒

6月に咲き始めるハマナスの花びらを使ったお酒です。ハマナスの香りときれいなピンク色を楽しむためにも、早めに飲みきるのがベスト。



シフォンケーキやミルクプリンの風味付けに使うのもおすすめです。作ったお酒はご家庭でお飲みください。

作り方

- ① ハマナスの花びらを瓶いっぱいに入れる
 - ② その上に氷砂糖を適量入れる
 - ③ ②の上から静かに焼酎を注ぐ。焼酎は、花びらすべてが完全に浸るまで入れる
 - ④ 色出しにレモン汁を少量入れる
 - ⑤ 花びらが空気に触れないよう、ラップで密閉する
 - ⑥ 一週間ほどで花びらは色素が抜けてしまうので取り出す
- ※1〜2カ月で飲みきる場合は20度の焼酎がおすすめ。長期保存を考えた場合は35度の焼酎で

材 料

- ハマナスの花びら
- ……100の容量の瓶にごっぽん
- 焼酎(20度以上) ……10程度
- 氷砂糖 ……好みで(100g程度)
- レモン汁 ………大さじ1程度

【レシピ協力/石狩手づくり食品の会】