

# 季節が香る 果実酒作り

四季折々の恵みがじわじわゆっくり  
染みだす果実酒。  
いろんな果物で試みましょう。



## 女臣りんご酒

夏のお盆の時期に出回る、未熟の小さな青りんごを麦焼酎に漬けて。

## リモンチェット

レモンの皮をアルコール度数96%のウォッカに漬けた後、砂糖と水で攪拌した甘くて濃いお酒は、イタリアの家庭の味。

## ミックスフルーツ酒

りんご酢、砂糖、果物を同量ずつ漬けて1週間程度で砂糖がすべて溶けたら完成（この日はグレープフルーツ、りんご、バナナのミックス）。焼酎とソーダで割ると食事に合う。

## 赤梅酒

実が赤い品種の梅を使用。まるやかで酸味ひかえめです。

## いちご酒

1カ月程度で、氷砂糖がすべて溶けたら飲み頃の早うま果実酒。失敗しにくく早く漬かるので初心者におすすめ。

## 梅酒

6月の初め頃、スタッフ総出で30～40kgの梅を梅酒に仕込みます。できれば梅雨の雨に濡れる前の梅がいいと言われています。

あれもこれも、全部飲んでみたい。トロリといい色に熟した果実酒が並ぶのは、東京は三鷹の人気ごはん屋さん、リトル・スター・レストラン。店長の宮崎さんは、開店以来、季節ごとに出回るいろんな果物を試して、果実酒やサワードリンクを作ってきました。コツは、果実の風味を邪魔しないよう、クセが少なく、そのまま飲んでも美味しいお酒で漬けること、と宮崎さん。

果実とお酒にも相性があるって、いちごにはラムが一番、梅は、焼酎はもちろん、ブランデーやラムでもおいしく仕上がります。どうやら果実の風味とお酒の個性がぴったり合う組み合わせがあるようです。グラスに注いでもらって一口飲むと、もとの果物の香りも残しつつ、じんわり溶け出すうま味。自分のおうちでも宝物のように、果実酒を育ててみたくなりました。

## お酒の先生

宮崎麻美さん  
素材を生かした料理に手間ひまを惜しまない、店長・オーナーシェフ。お店にはお酒好きのツボを押さえたおつまみも豊富。

Little Star Restaurant  
東京都三鷹市下連雀3-33-6 三京ユニオンビル3F  
☎0422-45-3331  
◎平日11:30～24:00 (L.023:00)、土12:00～24:00 (L.023:00)、日祝12:00～23:00 (L.022:00) ◎月曜、不定

## 宮崎さんのおいしいコツ

**果実の下準備が肝心**  
「傷やへこみのある実を避けて手間をかけること」が成功のカギ。  
**漬けるお酒にひと工夫**  
「本格焼酎やラムなど、そのまま飲んでもおいしいお酒で漬けてみて」

## ▼ osake memo

【果実酒】度数:いろいろ  
アルコールに果実と糖類を漬けた、果実リキュールの仲間。果実だけを醸造して造る果実酒とは異なります。家庭で漬けることができますので、我が家の味が楽しめます。



梅酒のジンジャーエール割 (左)  
いちご酒のロック (右)