

# 旨いハイマツ酒の造り方

## ▶ 準備するもの（一升分）

・ハイマツの実

7～8月に採れる青い実で親指第1関節より先くらいの大きさのものを1個

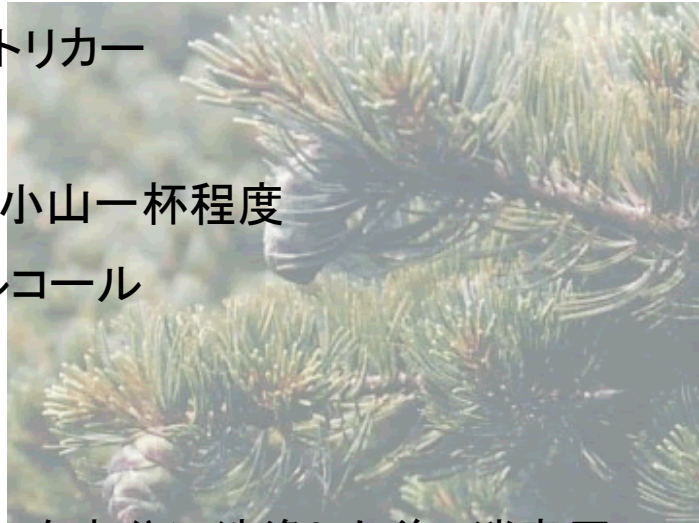
・35°ホワイトリカー

・氷砂糖

大きさに小山一杯程度

・消毒用アルコール

・広ロビン



## ▶ 造り方

- ① 広ロビンを十分に洗浄した後、消毒用アルコールで雑菌を取り除く。殺菌したアルコールは捨てる
- ② 35°ホワイトリカー（一升）と氷砂糖を①に入れる
- ③ 十分に水洗いしたハイマツの実を②に入れ1週間ほどおく
- ④ 1週間程度で薄っすら色が付き、香りも付いてきたところで実だけを取り出す
- ⑤ 蓋は緩めに閉め冷暗所で保存し、美味しくなることを願って1年間ひたすら待つ。

## ▶ 召し上がり方

ストレートかオンザロックでお召し上がり下さい