

# 『すだち酒』

材料(1.8Lのびん1本分)

すだち	15個
氷砂糖	100g
ホワイトリカー	900ml



## 作り方

- ① すだちはぬるま湯で良く洗い、キッチンペーパーで水気を拭きとる。横半分に切ります。
- ② 消毒した保存びんに①と氷砂糖を入れ、ホワイトリカーを注ぐ。
- ③ 冷暗所に保存する。すだちの皮は渋みが出るので10日後に取り除きます。
- ④ 飲み頃は1か月後位です。