

今月は梅酒とお子さま梅の味を楽しめる梅シロップをご紹介します。おうち時間で手作りしてみよう。

【梅酒の材料】

- 密閉容器
 - 梅 1キロ
 - 氷砂糖 600~800グラム (梅に対して60~80%)
 - ホワイトリカー 1.8リットル
- ※ホワイトリカーの他にブランデーやウォッカ等もオススメ☆
※殺菌効果が薄れてしまう為、アルコール度数は35%以上推奨。

【梅シロップの材料】

- 密閉容器
- 梅 1キロ
- 氷砂糖 800グラム~1キロ (梅に対して80%~100%)

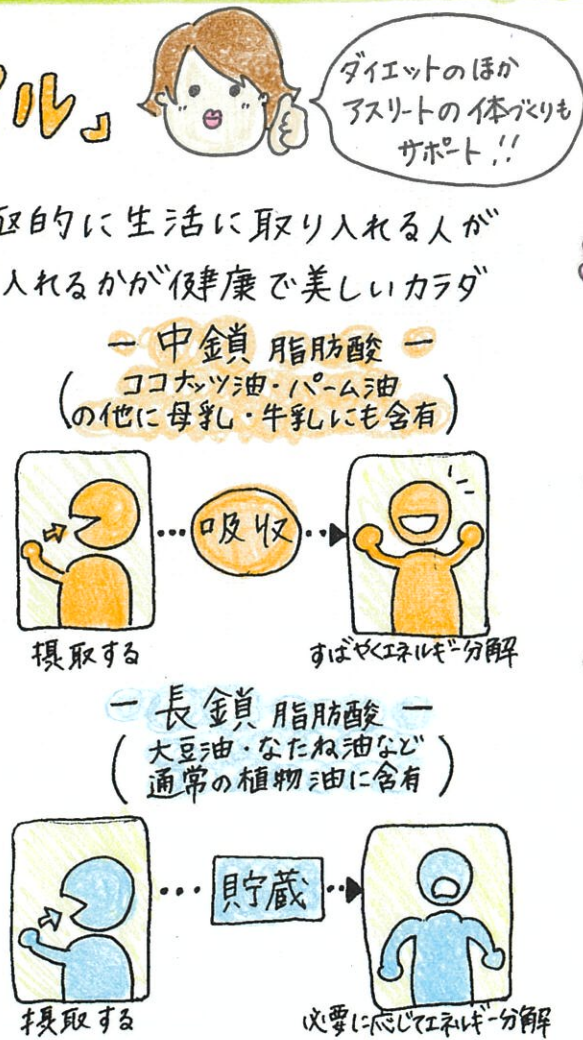
【作り方】

- 保存容器を熱湯消毒し、しっかりと自然乾燥させる。
- 梅を流水で丁寧に洗い、キッチンペーパー等で水気をしっかりと拭き取る。
- 梅のヘタを木製の串で取る。
※金属が溶け出してしまう為、金属製の串は厳禁!!
- 保存容器に梅と氷砂糖を交互に入れていく。
- 梅酒の場合
⇒ ホワイトリカー等のお酒を静かに注ぎ、蓋を密閉し冷暗所で保存する。1週間に1度くらい氷砂糖が良く混ざるように容器を揺する。数週間経てば氷砂糖が完全に溶けたらOK。2~3か月経つと飲めるようになるが、1年間熟成させるとよりコクと旨味が増して美味しくなるのでオススメ☆(^^)
- 梅シロップの場合
⇒ このまま蓋を密閉して冷暗所で保存する。2週間経て水や炭酸水で割って梅ジュースとして楽しむ。ヨーグルト等にかけても美味しいかも。1か月経てば経過した中の梅を取り除く(渋みが出たり、梅が腐ってしまう為)

最新の美容トレンド「MCTオイル」

美容や健康への意識が高まる中、オイルを積極的に生活に取り入れる人が増えてきました。今ではいかに良質なオイルを取り入れるかが健康で美しいカラダを作るカギとなります。

MCTオイルの主成分である中鎖脂肪酸は一般的な食用油に比べて消化吸収がよく、短期間でエネルギーになりやすく約4倍の早さで分解される特長があります。さらに無味無臭のため、普段の生活に取り入れやすい所が注目されているポイントの一つでもあります。手軽にはじめることができるので、朝食のコーヒーやスムージー、サラダに混ぜるなど、生活に取り入れてみてはいかがでしょうか？



日差しから360°お守り...♡
窓ガラスに注目してお車を選んでみませんか!?

徐々に気温も上がり、初夏を感じる季節になってきましたね。この時期、敏感になるワードは「日焼け&紫外線」! 紫外線は肌内部の水分を奪い、しみ・しわの原因にもなるまさにお肌の天敵です! しかも、くもりの日や冬にも紫外線は降り注いでいるため一年を通じての対策が必要なんです。とはいえ日々忙しい中、一年中対策するなんて面倒ですよね。そんな方におすすめは...

360°スーパーUV・IRカットパッケージ☆

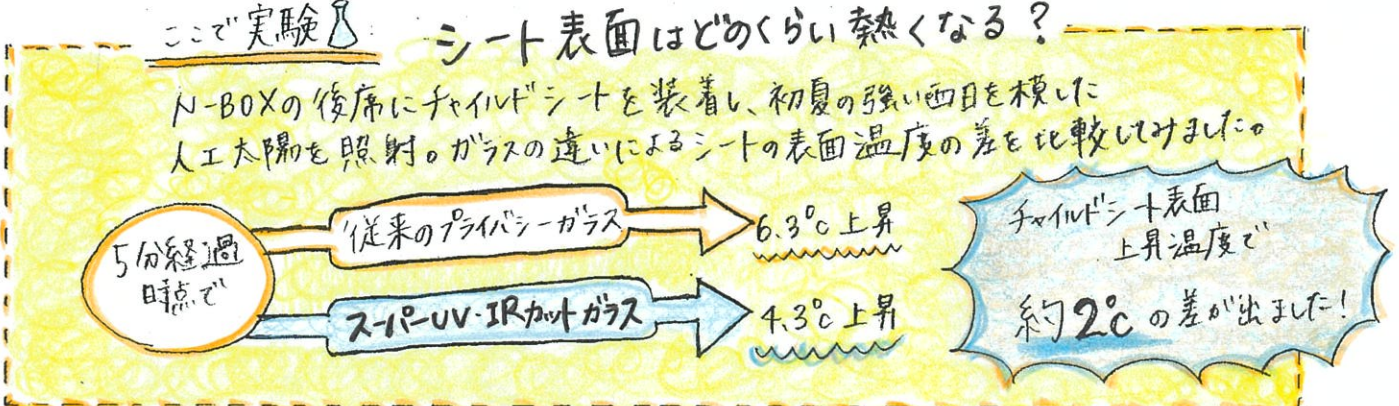
IRカット(遮熱)/UVカット機能付ガラスを全ての窓に!
360°紫外線&赤外線から守ります!

日焼けの原因
UV(紫外線)
約99%
カット



暑さの原因
IR(赤外線)
約70~80%
カット

紫外線カットの効果は、SPF 50+ PA++++の最高基準相当! ☆
お肌のしみやしわなど、太陽光線の目に見えないリスクから守ります。
さらに赤外線カットにより、室内の不快感な暑さを軽減!
冷房効果の効率も高めたため、燃料の節約にもつながりますね!



お車を選ぶ基準は、デザインや燃費などさまざま。ぜひ、使用されているガラスの機能性にも着目して下さり。 ※車種やグレードにより装備が異なります。くわしくはスタッフまでお尋ね下さい。

記事担当
高取桜丘店
米子/1/1店
U-Select 鳥取
編集担当
本社