

手づくり梅しごと（梅酒用）

漬け込み日	月	日	
2日後	月	日	まぜまぜ
1週間後	月	日	まぜまぜ
2週間後	月	日	まぜまぜ
1か月後	月	日	まぜまぜ
2か月後	月	日	まぜまぜ
3か月後	月	日	のめます
6か月後	月	日	おいしくなってきました！
1年後	月	日	実の取り出し

★「まぜまぜ」は、瓶をそっとやさしく回して液を均一にします。
(瓶を激しく振ると梅の皮が破れて液が濁ることがありますので、ご慎重に！)

※この表の使い方
漬け込みを開始した日を基準に日付を書き込んでください。

MEMO

★2021年わたしの梅しごと大賞募集！

商品に同梱の応募用紙またはインターネットでご応募ください。

応募締め切り：2021年8月31日