



吉野 本カリン

奈良県産

歴史

堀内果実園では、100年前からカリンを栽培しています。

特徴

カリンは固く加工しにくいですが、香りが豊潤でエキス分は豊富です。

主成分

リンゴ酸、酒石酸、タンニン、アミグダリン（種の中）他

使用法

古来より、「喉」、「咳」、「消化」などに良い成分を有すると、カリン酒、カリンジュースにして利用されています。
最近では、「のど飴」などにも使用されています。

効能

ビタミンCやカリウム、タンニンなどの栄養素が含まれており、咳、痰を鎮める効果や疲労回復、利尿効果や抗酸化作用が期待されます。

カリンジュースの作り方



素材

カリン・・・1Kg

蜂蜜・・・1Kg

※蜂蜜の代わりに同量の氷砂糖でも美味しくお作りいただけます。その際は食酢またはホワイトリカー35度を150ccほど入れ、ビンをまわしてすみすみまでかりんをぬらしてください。



- 1 カリンを水でよく洗い、水気をふいてください。
- 2 カリンを輪切りにし、蜂蜜と一緒にビンに入れます。
※種も一緒に入れてください。
- 3 2~3ヶ月冷暗所に置けば、エキス分が抽出します。
- 4 開封後は、冷蔵庫か冷暗所にキャップをゆるめて保存してください。
(温度が上がると発酵し、キャップが飛ぶことがあります)
- 5 大さじ3~4杯分を、水かお湯で5~6倍にうすめてお飲みください。
レモンを添えても美味しくいただけます。

カリン酒の作り方



素材

カリン・・・1Kg

蜂蜜・・・1Kg

焼酎・・・1Kg

※蜂蜜はお好みに合わせてください。



- 1 カリンを水でよく洗い、水気をふいてください。
- 2 カリンを輪切りにし、蜂蜜・焼酎と一緒にビンに入れます。
※種も一緒に入れてください。
- 3 2~3ヶ月冷暗所に置けば、エキス分が抽出します。
6ヶ月以上経過すると、より風味がよくなります。
- 4 開封後は、冷蔵庫か冷暗所にキャップをゆるめて保存してください。
(温度が上がると発酵し、キャップが飛ぶことがあります)
- 5 コップに氷を入れて、お召し上がりください。水か炭酸で割っても美味しくいただけます。

ご注意

※ご使用されますピンは、熱湯消毒し、自然乾燥させてからお使いください。
※カリンジュース、カリン酒の作り方は、カリン1Kgに対しての表示しておりますので、カリンの量により、蜂蜜・焼酎の量は調整してください。
※表面がワックスをかけた様にツルツルしているのは、果実の成分です。
※熟成すると中味が茶色っぽく変色することがあります。これは、果実中のタンニン成分が結合するために生じる現象で、成分に何らかわりなく、ご利用いただけます。