

 **mizkan** × **HARIO**



おうち時間を、  
もっとステキに。

VINEGAR'S  
CAFE

ビネガーズカフェ



お家でカフェ気分！

手軽に美味しくビネガーズドリンク

飲んで美味しい、見て楽しい自家製の  
ビネガードリンクは、お好みの果物と  
お好みの甘さで手軽に作ることができます。



メイン料理から副菜まで

漬け置き料理で楽々！

漬け置き料理で作り置きにもおすすめ  
です。お好みの野菜を使い彩の良い一  
品を簡単に作ることができます。



お家で手軽にビネガー料理やビネガードリンクを愉しもう

 **mizkan** × **HARIO**

## オリジナルレシピ

VINEGAR DRINK

### ドライミックスフルーツのフルーツ酢 (サワードリンク)



VINEGAR DRINK

### オレンジ&紅茶のフルーツ酢 (サワードリンク)



PICKLES

### 豆腐のピクルスカプレーゼ風



TOPへ戻る



おうち時間を、  
もっとステキに。

VINEGAR'S  
CAFE

ビネガーズカフェ

VINEGAR DRINK

## ドライフルーツミックスのフルーツ酢 (サワードリンク)



色々なドライフルーツを使って  
おいしく、手軽に！

### 材 料(500mL)

ドライフルーツミックス 100g

氷砂糖 200g

ミツカン 純リンゴ酢 200mL

\*1000mL の場合は倍の量です

### 作り方

1 ビネガーズフルーツポット 500 にドライフルーツミックス、氷砂糖、「純リンゴ酢」の順に入れ、フタをして冷暗所で1週間漬ける。

2 漬けている間、1日1回、フタをしたまま軽くふり混ぜる。1週間経ったら果実を取り除く。

※冷水、炭酸水、牛乳などで5倍程度に薄めてお召し上がりください。

※取り除いた果実はお好みでお召し上がりください。

※出来上がったフルーツ酢は冷蔵庫に保管し、数か月をめどに早めにお召し上がりください。

※外観で濁りや浮遊物などが生じたらご使用をやめてください。

※出来上がり量は約5倍に薄めて、約8杯分です。

使用した製品はこちら



ビネガーズ フルーツポット500



ミツカン 純リンゴ酢

TOPへ戻る



おうち時間を、  
もっとステキに。

VINEGAR'S  
CAFE

ビネガーズカフェ

VINEGAR DRINK

## オレンジ&紅茶のフルーツ酢 (サワードリンク)



オレンジと紅茶で  
上品なフルーツ酢が愉しめます。

### 材 料(700mL)

|            |               |
|------------|---------------|
| オレンジ       | 100g(皮をむいたもの) |
| 氷砂糖        | 200g          |
| 紅茶のティーバッグ  | 1パック          |
| ミツカン 純リンゴ酢 | 200mL         |

### 作り方

- 1 オレンジは洗ってペーパータオルで水けを取り、皮をむき輪切りにする。
- 2 ビネガーズドリンクピッチャーに 1、紅茶のティーバッグ、氷砂糖、「純リンゴ酢」の順に入れ、フタをして冷暗所で1週間漬ける。
- 3 漬けている間、1日1回、フタをしたまま軽くふり混ぜる。1週間経ったら果実とティーバックを取り除く。

※冷水、炭酸水、牛乳などで5倍程度に薄めてお召し上がりください。

※取り除いた果実はお好みでお召し上がりください。

※出来上がったフルーツ酢は冷蔵庫に保管し、数か月をめに早めにお召し上がりください。

※外観で濁りや浮遊物などが生じたらご使用をやめてください。

※出来上がり量は約5倍に薄めて、約8杯分です。

### 使用した製品はこちら



ビネガーズ ドリンクピッチャー



ミツカン 純リンゴ酢

TOPへ戻る



おうち時間を、  
もっとステキに。

VINEGAR'S  
CAFE

ビネガーズカフェ

PICKLES

豆腐のピクルスカプレーゼ風



豆腐のやわらかな酸味と  
オリーブオイルがよく合います。

材 料(400mL)

|                   |         |
|-------------------|---------|
| 木綿豆腐              | 1/2 丁   |
| ミツカン カンタン酢™       | 1/2 カップ |
| トマト               | 1/2 個   |
| エクストラバージン オリーブオイル | 適量      |
| 粗挽き黒こしょう          | 適量      |
| フレッシュバジル          | 適宜      |

\*800mL の場合は倍の量です

作り方

- 1 豆腐は水きりをし、5mm 幅に切る。
- 2 ビネガーズフードコンテナ 400 に 1 と「カンタン酢™」を入れ、3 時間程度漬ける。
- 3 トマトは 3mm 幅に切り、器に 2 と 3 を交互に並べ、粗挽き黒こしょう、エクストラバージンオリーブオイルを適量かける。お好みでフレッシュバジルを飾る。

※「カンタン酢™」の量は目安です。お好みに合わせて量を調整して下さい。

(豆腐がひたひたに漬かるくらいが目安です。)

※冷蔵庫に保管しお早めにお召し上がりください。

※一度豆腐を漬けた調味液は、豆腐から出る水分で薄まっておりますので、繰り返し漬けることはおやめください。

使用した製品はこちら



ビネガーズ フードコンテナ400



ミツカン カンタン酢™

TOPへ戻る