DressingBottle
ドレッシングボトルスリム

熱湯用

取扱説明書

お買いあげ誠にありがとうございます。
正しくご使用していただくため、この取扱説明書を必ずお読みください。
また、お読みになりましたら、大切に保管してください。

お取扱上の注意

⚠ ガラスは割れるものです。洗浄やご使用時はていねいにお取扱いください。

⚠ お子様に使用させないでください。また、幼児のそばで使用したり、幼児の手の届く所に置かないでください。

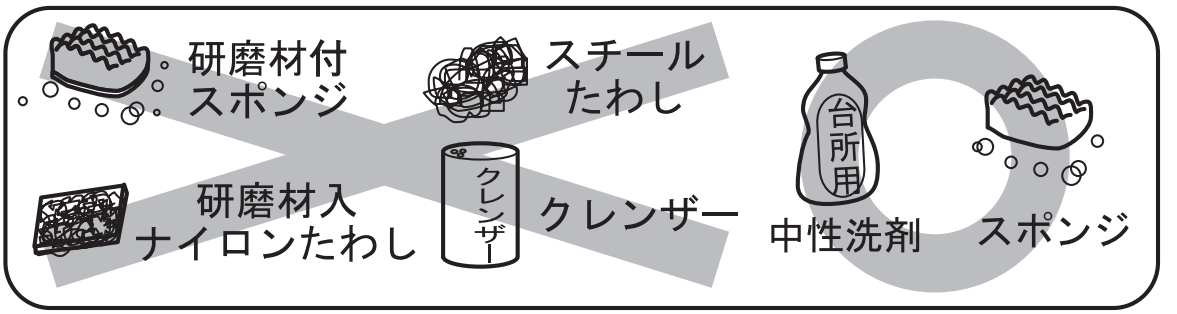
- ご使用前には洗浄をしてください。
- ヒビ、欠け、強いスリ傷の入ったものは、思わぬときに破損することがありますので、使用しないでください。
- ガラス器の内面を、金属スプーンなどで強くたたいたり、強くこすったりしないでください。破損の原因になります。
- 破損した際のお取扱いは、ケガをしないよう十分ご注意ください。
- 廃棄する際は、各自治体の指示に従い分別してください。

お手入れの方法

⚠ 洗浄する場合は、やわらかいスポンジに中性洗剤を使用してください。

⚠ やわらかいスポンジでも、下図のようにクレンザーやガラスに傷のつく研磨材、または研磨粒子がついているスポンジなどは使用しないでください。思わぬときに破損する原因となります。

- 本製品は食器洗い乾燥機のご使用ができます。ご使用の際は、お手持ちの食器洗い乾燥機の取扱説明書をよくお読みください。
- ガラスの汚れのひどいときは「家庭用漂白剤」を薄めてご使用ください。その際「家庭用漂白剤」の取扱注意事項を必ずお守りください。漂白後は十分に水洗いしてください。



材質のご案内

フタ:PCT樹脂
（耐熱温度110℃）

パッキン付き注ぎ口:シリコーンゴム
（耐熱温度180℃）

本体ガラス:耐熱ガラス製
（耐熱温度差120℃）

●ガラス:台湾製　●フタ・注ぎ口:日本製

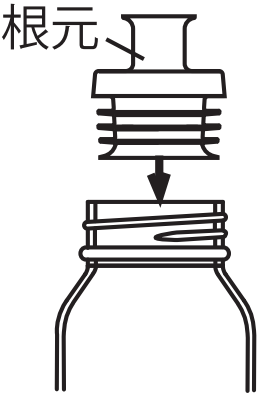
・この製品は日本で品質管理し、組立てたものです。

●フタ部分を持っての持ち運びは、絶対にしないでください。ガラスが抜け落ちる場合があります。
●中濃ソースなど、粘度の高い液体には使用できない場合があります。
●中身に固形物が入っていると詰まるおそれがあります。使用しないでください。
●注ぎ口の素材の特性上、色素の濃いものやニンニクなどにおいの強い食品がついたままにしますと、色やにおいが移る場合があります。早めに洗浄してください。
●火のそばに置くと変形するおそれがありますのでご注意ください。

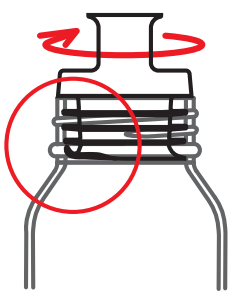
フタについて

⚠フタはきつく締めすぎますと、ヒビ・破損の原因となります。ご注意ください。

注ぎ口の脱着方法



注ぎ口を脱着する際は、注ぎ口の根元を持ち、ガラスにセットします。取り外す際も注ぎ口根元を持ち引き上げてください。引き上げる際、中の液体が飛び散ることがあります。布巾等で押さえながら取り外してください。



注ぎ口セット時、パッキン部分がよじれたりめくれている場合は、注ぎ口部分を回して、パッキンのよじれ・めくれを平らにしてください。

家庭用品品質表示法による表示

品　　名	耐熱ガラス製器具
使 用 区 分	熱湯用
耐熱温度差	120℃

取扱い上の注意

- 調理の時は外側の水滴をぬぐい、途中で差し水をする時は冷水をさけ、またガラスの部分が熱くなっている時はぬれた布でふれたり、ぬれた所に置かないで下さい。
- 洗う時は、研磨材入りたわし､金属たわしやクレンザーなどを使用しないで下さい。
- 使用区分以外には使用しないで下さい。

HARIO株式会社
〒103-0006東京都中央区日本橋富沢町9-3

741466
DBSレシピ付き共通説明書1511

製品についてのお問い合わせ先
HARIO株式会社
〒103-0006東京都中央区日本橋富沢町9-3
フリーダイヤル:0120-39-8208
http://www.hario.com

HARIO

Dressing Bottle

ドレッシングボトル スリム

レシピ集・説明書

基本レシピ12付き

アレンジレシピ20付き

振って使える
ドレッシングボトル

料理研究家：中山章子監修のレシピ集

○レシピ集
○説明書

●レシピ本文中で表示した、大さじ１は15ml、小さじ１は5mlです。
●しょうゆは濃口を使っています。
●レシピの分量はすべて120mlタイプのボトルを使用した表示になっています。
240mlタイプのボトルでつくる際は、レシピの倍量でつくってください。

本文中のだし汁はあらかじめ作っておくと便利です。

だし汁の作り方

材料
水400ml（2カップ）
かつお節10g～12g　昆布4cm×2枚

作り方
鍋で作る場合
①鍋に水と昆布を入れ、30分浸ける。
② ①の鍋を火にかけ、沸騰したらかつお節を加える。
③ 30秒煮立たせ火を止める。冷ましてから漉す。

レンジで作る場合
①耐熱ガラス製容器に水と昆布を入れ電子レンジで約3分加熱する。
② ①にかつお節を加え2分30秒加熱し、加熱後電子レンジ庫内で5分置き、漉す。（500Wの場合）
＊容器は800ml以上入るサイズを使用。
＊この製品では電子レンジ加熱はしないでください。

ドレッシングボトル 120ml

マヨクリーミードレッシング

サラダ油50ml　マヨネーズ40ml
しょう油小さじ２
すりおろしにんにく小さじ１+1/2
（※お好みで練りわさび小さじ1/2）

※ キャベツやレタス等葉物によく合うドレッシングです。　ゆでたじゃがいもにかけても美味いです。

＊冷蔵庫で４～５日保存
＊ドレッシングボトル 240ml は倍量

キャベツとベーコンのサラダ

材料：2人分
キャベツ1/6コ　ベーコン50ｇ
マヨクリーミードレッシング大さじ２

作り方

①キャベツはなるべく細かい千切りにする
②ベーコンは千切りにしてフライパンで炒める（油はしかない）。
③ ①と②をボウルに入れてマヨクリーミードレッシングをよく振り混ぜてから加えて和える。

ドレッシングボトル 120ml

中華ドレッシング

サラダ油30ml　酢30ml
しょう油20ml　すりゴマ大さじ３
砂糖大さじ１

※ お好みでレッドペッパーや唐辛子の輪切りを適宜

※ ゴマの入ったコクのあるドレッシング。海鮮サラダや豆腐のサラダにおすすめです。

＊冷蔵庫で４～５日保存
＊ドレッシングボトル 240ml は倍量

中華風海鮮サラダ

材料：2人分
カンパチ等好みの刺身50ｇ
長ねぎ1/2本　香菜適宜
プチトマト４コ　中華ドレッシング大さじ３

作り方

①長ねぎは細切りにし、トマトは細かく切る。
②皿に①と好みの刺身を盛り、香菜を散らし中華ドレッシングをよく振り混ぜてからまわしかける。

ドレッシングボトル 120ml

イタリアンドレッシング

オリーブオイル60ml　レモン汁30ml
塩小さじ1/2　にんにくみじん切り１片分
砂糖小さじ１　ドライハーブ適宜
こしょう少々

※ イタリアンドレッシングはどんな素材にも合う万能ドレッシングです。薄切りの魚介類にかけるとカルパッチョにもなります。

＊冷蔵庫で４～５日保存
＊ドレッシングボトル 240ml は倍量

トマトサラダ

材料：2人分
トマト2コ　玉ねぎ1/4コ
イタリアンドレッシング大さじ４
パセリ等ハーブ適宜

作り方

①トマトは５mm幅の輪切りにし、玉ねぎはみじん切りにする。
② ①を皿にのせ、イタリアンドレッシングをよく振り混ぜてからかけ、ハーブを散らす。

ドレッシングボトル 120ml

ノンオイルドレッシング

しょう油40ml　酢20ml　*だし汁40ml
砂糖小さじ１　みりん小さじ１

※ノンオイルでヘルシーなドレッシング。レタスやキャベツなどの葉物にもよく合います。又、大葉しそのみじん切りを加えると青じそドレッシングになります。

＊だし汁：P３参照

＊冷蔵庫で４～５日保存
＊ドレッシングボトル 240ml は倍量

豆腐とじゃこのサラダ

材料：2人分
豆腐1/2コ　ちりめんじゃこ大さじ４
ゴマ油小さじ１　大葉のせん切り適宜
ノンオイルドレッシング大さじ２

作り方

①ちりめんじゃこは、ゴマ油を熱したフライパンでさっと炒める。
②器に一口大に切った豆腐を並べ、①のちりめんじゃこと大葉を散らし、ノンオイルドレッシングをかける。

あると便利な

「万能だれ」

ドレッシングボトル 120ml

しょう油60ml　みりん20ml
酒10ml
砂糖大さじ１　昆布５cm×1枚
※１時間程置く

＊冷蔵庫で1週間～10日保存
＊ドレッシングボトル 240ml は倍量

ドレッシングボトル 120ml

めんつゆ

材料：１人分
万能たれ60ml　だし汁60ml
※少し濃いめのめんつゆ

＊冷蔵庫で1週間～10日保存
＊ドレッシングボトル 240ml は倍量

『だし汁の作り方』　P3参照

焼きとり

材料：４串分
鶏もも肉200g　万能だれ大さじ４
作り方
①鶏もも肉は一口大に切ってバットに入れ、万能たれをからませ、竹串に刺して焼き網、又はグリルで焼く。
※仕上げに更に万能だれを塗ってもよい。

煮魚

材料：２切分
魚の切り身２切れ
（金目鯛　銀だら　かれい等）
Ⓐ万能だれ60ml＋水120ml
作り方
①魚は流水で洗ってから、キッチンペーパーなどでよく水気をふく。
②鍋に①の魚を並べ、Ⓐを入れ、沸騰したら弱火で５～６分煮る。

肉じゃが

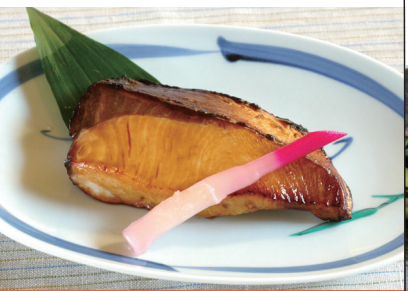
材料：２人分
牛こま切れ肉100g　じゃがいも２コ
玉ねぎ1/2コ　Ⓐ万能だれ60ml＋水120ml
作り方
①じゃがいもは皮付きのまま1/4に切り、ゆでるか、電子レンジで固めに加熱し、皮をむく。
②牛肉は一口大に、玉ねぎはくし型に切る。
③鍋に①と②、Ⓐを加えて、沸騰したら弱火で６～７分煮る。
※好みで下ゆでしたしらたきを加えても。

親子丼

材料：１人分
鶏もも肉80g　卵１コ　玉ねぎ1/4コ
ごはん適宜
Ⓐ万能だれ大さじ１＋水大さじ２
作り方
①鶏もも肉は、薄くそぎ切りに、玉ねぎはくし型に切る。卵は溶いておく。
②小フライパンにⒶの合わせたものと、①を入れ、弱火で火が通るまで煮、溶き卵をまわしかけ、フタをして30秒加熱したら、火を止めて１～２分蒸らし、暖かいごはんの上にかける。
※お好みで、みつ葉を添えて。

魚の照り焼き

材料：２人分
魚の切り身２切れ（生鮭、ぶり等）
万能だれ大さじ２
作り方
①魚の切り身は洗ってからよく水気をふき、バットに入れて、万能だれにつけて、途中返して両面で５～６分下味をつける。
②①を焼き網かグリルで火が通るまで焼く。
※照り焼きは焦げやすいので、中火位で焼く。



ぶり大根

材料：２人分
ぶり２切れ　大根1/4本
米のとぎ汁適量（又はぬか少々）
Ⓐ万能だれ50ml＋だし汁100ml（P3参照）
作り方
①大根は2cm厚さの半月型に切り米のとぎ汁か、ぬかを入れた水で軽く透き通るまで20分程煮る。
②ぶりは一口大に切り、ザルに入れて塩少々をふって熱湯をかける。
③①と②とⒶを鍋に入れ、沸騰したら弱火にして、20分程味がしみ込むまで煮る。
※ゆずの千切りを散らすと香りがよい。

豚の角煮

材料：２人分
豚バラ肉400g　酒大さじ１
Ⓐ長ねぎの青い所１本分・しょうがの薄切り２～３枚
Ⓑ万能だれ60ml
　豚の蒸し汁（又はゆで汁）120ml
作り方
①豚バラ肉は酒をふってⒶをのせて、30分程蒸すか、たっぷりの湯でゆでる。
②①を取り出し一口大に切り、Ⓑと共に鍋に入れ、沸騰したら弱火で20～30分煮込み、最後は強火にして豚肉に汁がからむようにして仕上げる。

あると便利な「味醤油」

ドレッシングボトル 120ml

梅肉醤油

しょう油100ml　種を取った梅干４コ
昆布５cmx1枚
＊1時間程浸ける。
＊冷蔵庫で1週間～10日保存
＊ドレッシングボトル 240ml は倍量

おすすめ
○冷奴
○納豆
○お吸い物のかくし味に
○和風ドレッシングのしょう油として

豆腐とオクラのあっさり煮

材料：２人分
豆腐1/2丁　オクラ４本
Ⓐだし汁100ml＋梅肉醤油小さじ２
作り方
①オクラは、斜め半分に切り、さっとゆでる。
②豆腐は一口大に切る。
③鍋にⒶと①、②を入れ、さっと煮る。

ドレッシングボトル 120ml

にんにく醤油

しょう油100ml　にんにく薄切り２片分
昆布５cmx1
※炒め物や餃子のたれに使うと風味がグンと増します。
＊1日浸ける。　＊冷蔵庫で1週間～10日保存
＊ドレッシングボトル 240ml は倍量

スタミナチャーハン

材料：２人分
牛こま切れ肉100g
Ⓐにんにく醤油小さじ２＋酒小さじ２
長ねぎのみじん切り１本分
万能ねぎ小口切り適宜
ごはん茶碗２杯分
鶏ガラスープ（顆粒）小さじ１
サラダ油大さじ１

作り方
①牛こま切れ肉はⒶに漬けて手でもみこんでおく。
②ごはんはあらかじめ電子レンジで温めておく。
③フライパンにサラダ油を熱し、①と長ねぎを炒め、火が通ったら②のごはんと鶏ガラスープ・万能ねぎを加え、手早く炒めて器に盛る。
※牛肉とねぎだけのシンプルなチャーハンです。

ドレッシングボトル 120ml

だし醤油

しょう油50ml　だし汁５0ml（P3参照）

＊つくってすぐに使えます。
＊冷蔵庫で1週間～10日保存
＊ドレッシングボトル 240ml は倍量

おすすめ
◯湯豆腐のたれに
◯煮物にも

大根と小松菜のさっぱり煮

材料：２人分
大根輪切り４cm分　小松菜1/4束
油揚げ1/2枚
Ⓐだし醤油大さじ3＋だし汁大さじ3

作り方
①大根と油揚げは、短冊に切り小松菜は、３～４cm長さに切る。
②材料を全て入れ、火にかけ沸騰したら弱火にし２～３分煮たら、器に盛る。

あると便利な

「風味オイル」

ドレッシングボトル 120ml

ねぎ油

サラダ油100ml
にんにくスライス1+1/2片分
長ねぎ２cm幅x５コ
※コクのある中華風味です。
＊1時間程浸けます。
＊ドレッシングボトル 240ml は倍量
＊冷蔵庫で4〜5日保存

塩焼きそば

材料：２人分
むきえび８尾（又は鶏肉80g）
キャベツの葉1枚　もやし1/4袋
にんじん1/4本　玉ねぎ1/6コ
ねぎ油大さじ２　蒸しそば２玉
酒、塩こしょう各少々

作り方
①キャベツはザク切り、にんじんは短冊、玉ねぎはくし型に切る
②中華鍋にねぎ油を熱し、えびを入れて炒め、軽く火が通ったら①を加え、軽く塩こしょうする。
③ ②に蒸しそばと酒少々を加え、炒めあげ、最後に塩で味を整える。

ドレッシングボトル 120ml

アンチョビオイル

オリーブオイル100ml
アンチョビ１缶（35g）
にんにくのみじん切り１片分
※蒸し野菜につけても美味しいオイルです。
＊1時間程浸けます。
＊冷蔵庫で4〜5日保存
＊ドレッシングボトル 240ml は倍量

いかのアンチョビソース

材料：２人分
いか１ぱい　アンチョビオイル60ml
赤唐辛子1本

作り方
①いかは皮をむいて、わたを出し、スミ袋を取り除き、輪切りにする。げそは3cmに切る。わたは、袋に切り込みを入れて、わただけ取り出す。
②鍋に①のいかとわた・赤唐辛子・アンチョビオイルを入れて火にかけ、弱火でいかに火が通るまで煮る。
※ソースはパンにつけてもおいしくいただけます

ドレッシングボトル 120ml

アーリ・オーリオオイル

オリーブオイル100ml
にんにくのみじん切り２片分
赤唐辛子１本（半分に切って漬ける）
＊1時間程浸けます。＊冷蔵庫で4～5日保存
＊ドレッシングボトル 240ml は倍量

たこのペペロンチーノ

材料：２人分
たこ100g　万能ねぎの小口切り1/2カップ
アーリ・オーリオオイル50ml
コンソメ小さじ１　塩少々　パスタ160g
作り方
①たこは小さめのブツ切りにし、アーリ・オーリオオイルと共にフライパンに入れ、弱火で加熱する。
② ①のにんにくが色づいてきたら、ゆであげたパスタをゆで汁少々と共に入れ、コンソメを加え、さっと炒めあわせ、塩で調味する。

えびのガーリックソテー

材料：２人分
えび(中)８尾
アーリ・オーリオオイル50ml
塩こしょう少々
サニーレタス等葉物適量
作り方
①えびは殻をむいて背わたを取り、水気をよくふき、軽く塩こしょうする。
②フライパンにアーリ・オーリオオイルを入れ、弱火にかけ、にんにくが色づいてきたら①のえびを入れ、両面ソテーし、サニーレタスをしいた皿に盛る。
※レモンを添えてもよい