



⚠ 注意

熱湯用 ●直火にかけられません

Doressing Bottle

ドレッシングボトル
スリム

取扱説明書

Instruction Manual

使用说明书

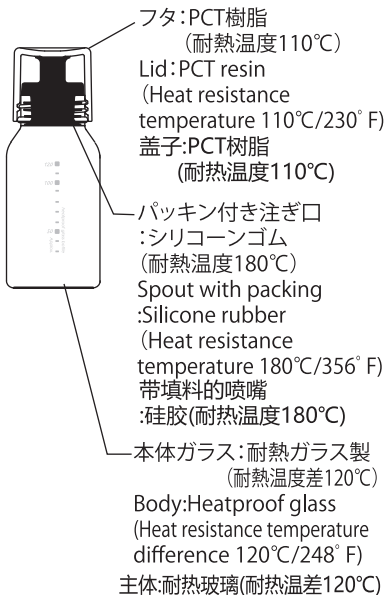


お買いあげ誠にありがとうございます。正しくご使用していただくため、この取扱説明書を必ずお読みください。また、お読みになりましたら、大切に保管してください。

Thank you for purchasing this HARIO product. Please be sure to read this instruction manual thoroughly prior to use. After reading the manual, store it in a safe place for future reference.

非常感谢您购买本产品。请务必阅读本说明书，确保正确使用。另外，阅读后，请慎重保管。

材質のご案内/ Material guide/材質介紹



●本体ガラス: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。

●Body:MADE IN TAIWAN

●Lid・Spout:MADE IN JAPAN

This product is assembled to strict quality control standards in Japan.

●主体：台湾制

●盖子・注水口：日本制

本产品在日本进行质量管理、组装完成。

ドレッシングボトル・スリムの特長

振って



密封性が高い
ので振って攪
拌することができます。

使って



液だれしにく
い注ぎ口です。

保存する



残ったら
フタをして
冷蔵庫で保存。

熱湯洗淨
OK



熱湯洗淨OK
なので、油汚れ
も落ちやすい。

お取り扱い上の注意

⚠ ガラスは割れるものです。洗淨やご使用時はていねいにお取扱ください。

⚠ 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。

- ご使用前には洗淨をしてください。
- 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。
- ケガ防止の為、お取り扱い前にはヒビや欠けが無いかご確認ください。
- 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。
- フタをつかんで持ち運ぶことは、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、色やにおいに移る場合があります。早めに洗淨してください。
- 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。

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。



热水用 **⚠注意** 不能直接放在火上烧。

使用注意事项

⚠ 玻璃为易碎品。请于清洗及使用时特别注意。

⚠ 请勿让孩童使用。另外，请不要在幼儿旁边使用，不要放在幼儿的手可以够到的地方。

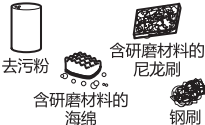
- 初次使用产品前请清洗干净。
- 一旦发现玻璃上有裂痕、缺裂及严重刮伤，请勿继续使用，可能会带来意想不到的破损。
- 清洁玻璃内壁时，请格外小心。像拧毛巾一样用力扭转清洗内壁可能会导致破损和意外受伤。
- 请不要用金属勺等用力敲打、摩擦玻璃器的内表面。否则可能导致损坏。
- 如有破损，处理时请小心避免受伤。
- 废弃时，请按照当地政府的要求分类。
- 请不要只握盖子移动，玻璃瓶身会因此松脱掉落。
- 不可使用中浓西餐沙司等粘度较高的液体。
- 放入固体物会导致阻塞。请勿使用
- 保存色素较浓或气味较重的物品时，喷口可能出现色素沉淀、残留气味的情况。请在使用后尽快清洗干净。
- 请不要将塑料部件放近火源。

保养方法

⚠️ 清洗时，请使用柔软海绵和中性洗涤剂。

⚠️ 即使是柔软的海绵，如果使用如下图所示会对玻璃造成损伤的去污粉，或者带有研磨粒子的海绵也会造成伤害，有可能导致重大破损，请勿使用。

- 本制品可在洗碗机或干燥机内使用。在使用时，请仔细阅读洗碗机或干燥机的使用说明书。
- 如果玻璃壶很脏，请将“家用漂白剂”稀释后再清洗。这种情况时，请务必遵守“家用漂白剂”的使用注意事项。漂白后请用水充分清洗。

 海绵 中性洗涤剂	 去污粉 含研磨材料的 海绵 含研磨材料的 尼龙刷 钢刷
可放心使用	请勿使用

For use with boiling water

 CAUTION!

Do not expose to open flames

Precautions for Use

 Glass is fragile and may break.
Handle carefully during normal use
and cleaning.

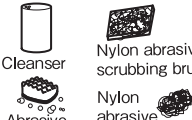
 Do not allow children to use this
product. Do not use near children,
and store out of reach of children.

- Wash the product before using for the first time.
- Do not use the product if it is cracked, broken, or heavily scratched as it may break unexpectedly.
- To prevent injury, make sure there are no cracks or chips prior to use.
- Do not strike or scrape the inside of the glass container with a metal spoon. Doing so may damage the product.
- If the product becomes damaged, please handle any broken pieces with care.
- Follow local rules on garbage disposal when disposing of this product.
- Never carry the pot simply by holding the lid. Doing so may result in the glass section separating and falling.
- Do not use with Worcester sauce and other thick liquids.

- Do not put in solids as doing so may cause clogging.
- Due to the properties of the spout materials, colors or odors from food that has a strong color or odor may transfer to the item if stored for a long period of time. Be sure to wash immediately after use.
- Do not place resin components near open flames.

Product care

- ⚠ Use a soft sponge and neutral detergent to clean this product.
- ⚠ Do not use cleansers or sponges that contain abrasives, as doing so may scratch the glass.

 Sponge Neutral detergent	 Cleanser Abrasive sponge Nylon abrasive scrubbing brush Nylon abrasive scrubbing brush
Compatible	Incompatible

- This product is dishwasher safe. Be sure to read the instruction manual provided with your dishwasher before use.
- If the glass is particularly dirty, use a diluted household bleach. Be sure to read the handling precautions of the household bleach thoroughly. Rinse thoroughly with water after bleaching.

フタについて /About the lid/ 关于盖子

⚠ 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。

⚠ If the lid is tightened too tightly, it may damage it or cause cracks. Please be careful.

⚠ 如果盖子拧得太紧，可能会损坏盖子或导致裂缝。请小心操作。

注口の脱着方法

How to attach and detach the spout
如何安装和拆卸喷嘴？

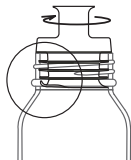


根元 /Base/ 底座

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の根元を持ち、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。

When attaching or detaching the spout, hold the base of the spout and set it on the glass. When removing it, hold the base of the spout and pull it up. When pulling it up, the liquid contents may splash. Remove it while covering it with a cloth.

安装或拆卸喷嘴时，握住喷嘴底座并将其安装在玻璃瓶上。拆卸时，握住喷嘴底座并将其向上拉。向上拉喷嘴时，瓶内液体可能溅出。用布盖住喷嘴，将其取下。



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。

If the packing is twisted or turned up when setting the spout, turn the spout to flatten the twisted or turned up packing.

如果安装喷嘴时填料扭曲或翻起，则应转动喷嘴，压平扭曲或翻起的填料。

HARIO Dressing Bottle

ドレッシングボトル スリム
レシピ集・説明書

振って使える
ドレッシングボトル

基本レシピ
12 付き
アレンジレシピ
20 付き



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。
- ②①の鍋を火にかけ、沸騰したらかつお節を加える。
- ③30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。
- ②①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しいです。

* 冷蔵庫で4～5日保存

* ドレッシングボトル 240ml は倍量



かぶとツナのサラダ
+
マヨクリーミードレッシング

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。



5

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

※ ゴマのあ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



春雨とハムのサラダ
+
中華ドレッシング

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。



7

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



グリーンサラダ
 +
 イタリアンドレッシング

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



大根と油あげのサラダ
 かいわれ添え
 +
 ノンオイルドレッシング

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。



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。



「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

万能だれ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、
万能だれをからませ、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)

①A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、①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 ジャガイモ 2コ

玉ねぎ1/2コ ①A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、①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

①万能だれ大さじ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①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

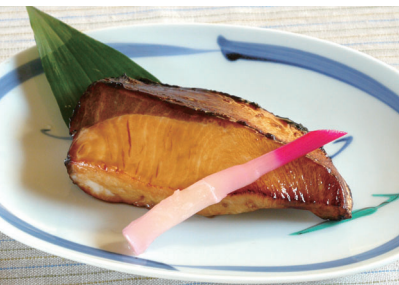
魚の切り身 2切れ(生鮭、ぶり等)

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)

①万能だれ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①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

①長ねぎの青い所1本分・しょうがの薄切り2～3枚

②万能だれ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①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、②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 「味噌油」

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

①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①と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

①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①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のごはんを鶏ガラスープ・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 4 cm分 小松菜1/4束

油揚げ1/2枚

①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、3～4 cm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 2 cm幅x 5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。
- ③②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(半分に切って潰ける)

*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。
- ②①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

