



耐熱ガラスフルーツポット

HARIOオリジナルレシピ

旬のフルーツや体にやさしい素材で、仕込む時間から味わうひとときまで、心地よい日常を。お水や炭酸で割って、気分に合わせて楽しめる自家製フルーツシロップです。ヨーグルトやアイスにかければ、彩りのあるデザートにも。



梅シロップ



自家製レモネード



ミックスベリーシロップ



ジンジャーシロップ



パイナップルルビネガー



麹キウイシロップ

注意点

・フルーツポットはご使用前に熱湯等で十分に消毒し、清潔な状態でご使用ください。

・出来上がったシロップは冷蔵庫で保管してください。

・1,000mL の容器で作る場合は材料を倍量にしてください。

梅シロップ



材 料(500mL容器の場合)

梅(青梅・完熟梅ともに可) 150g

氷砂糖 150g

作 り 方

- 1 梅はボウルに水をはって優しく洗う。竹串で梅のなり口のヘタを取り除き、ひとつずつ丁寧に水けを拭き取る。
- 2 フルーツポットに梅と氷砂糖を交互に入れていく、フタをする。
- 3 日の当たらない冷暗所に置く。漬け始めは、1日2~3回びんをゆすって、溶けたシロップが梅全体にまわるように混ぜる。冷凍梅を使用した場合は2週間後、生の梅を使用した場合は1か月後から飲み頃です。

POINT

- ・フルーツポットはご使用前に熱湯等で十分に消毒し、清潔な状態でご使用ください。
- ・出来上がったシロップは冷蔵庫に保管し早めにお召し上がりください。
- ・1,000mLの容器で作る場合は材料を倍量にしてください。
- ・シロップが色づいてきたら、梅の実は取り出してください。(梅の実をいれたままにすると多少渋みが出ます。)
- ・冷凍梅を使用した場合は2週間程度からお召し上がりいただけます。

HARIO オリジナルレシピ >

自家製レモネード



材料(500mL容器の場合)

国産レモン

2個

氷砂糖

125g

はちみつ

75g

ローズマリー

適量

作り方

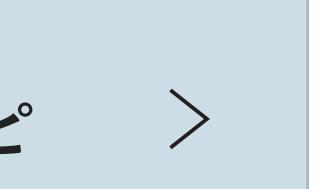
1 きれいに洗ったレモンを輪切りにする。
※皮をむくと、苦味を押さえた仕上がりに、皮付きのままだとよりレモンの風味が愉しめます。

2 フルーツポットにレモンと氷砂糖を交互に入れしていく。最後にローズマリーを入れて、はちみつを注ぎ入れフタをする。

3 冷蔵庫で1週間程度置く。
漬け始めはたまにびんをゆすって全体をなじませる。

POINT

- フルーツポットはご使用前に熱湯等で十分に消毒し、清潔な状態でご使用ください。
- 出来上がったシロップは冷蔵庫に保管し早めにお召し上がりください。
- 1,000mLの容器で作る場合は材料を倍量にしてください。
- 氷砂糖は溶け残ることがあります。飲む前に容器を軽くゆすって、溶かしながら飲んでください。



HARIO オリジナルレシピ



— HARIOオリジナルレシピ —

ミックスベリーシロップ



材料(500mL容器の場合)

いちご	165g
ブルーベリー	35g
(冷凍ミックスベリーの場合	200 g)
砂糖	125g

作り方

- いちごとブルーベリーをきれいに洗い、いちごはヘタを取り、半分に切る。
- フルーツポットにいちご、ブルーベリー、砂糖を交互に入れる。一番上が砂糖になるようにする。
- 冷蔵庫で1週間程度置く。
漬け始めはたまにびんをゆすって全体をなじませる。

POINT

- フルーツポットはご使用前に熱湯等で十分に消毒し、清潔な状態でご使用ください。
- 出来上がったシロップは冷蔵庫に保管し早めにお召し上がりください。
- 1,000mLの容器で作る場合は材料を倍量にしてください。
- いちご、ブルーベリーの代わりに冷凍ミックスベリーでもお作りいただけます。
- 砂糖は溶け残ることがあります。飲む前に容器を軽くゆすって、溶かしながら飲んでください。



HARIO オリジナルレシピ >

ジンジャーシロップ



材 料(500mL容器の場合)

生姜	100g
砂糖	200g
水	300mL
【A】	
シナモンスティック	1 本
グローブ	3 粒
ブラックペッパー	5 粒
レモン汁	大さじ 2

作り方

- 1 生姜をよく洗い、皮ごと薄切りにする。
- 2 フルーツポットの 200mL のラインまで水を入れる。生姜と砂糖を加え、フタをして、電子レンジ(600W)で 2 分間加熱し、砂糖がなじむように混ぜる。
- 3 A と残りの水(100mL)を加え、フタをしてさらに 2 分間加熱する。
- 4 レモン汁を加え、フタを外した状態で 2 分 30 秒間加熱する。
- 5 粗熱を取り、冷めたら冷蔵庫で保管する。

POINT

- ・フルーツポットはご使用前に熱湯等で十分に消毒し、清潔な状態でご使用ください。
- ・出来上がったシロップは冷蔵庫に保管し 1 週間をめどに早めにお召し上がりください。
- ・1,000mL の容器で作る場合は材料を倍量にしてください。

HARIO オリジナルレシピ >

パイナップルビネガー



材 料(500mL容器の場合)

パイナップル	約 100g
はちみつ	115g
(砂糖の場合	150g)
酢又は白ワインビネガー	225mL

作 り 方

- 1 フルーツポットにパイナップル（一口大に切ったもの）、はちみつ（又は砂糖）、酢（又はワインビネガー）を入れてよく混ぜる。
- 2 フタをして電子レンジ（600W）で3分間加熱する。
- 3 加熱後、一度フタを取り、冷ましてからフタをして冷蔵庫で1日漬け込む。
- 4 お好みで3~5倍に希釀してお飲みください。

POINT

- ・フルーツポットはご使用前に熱湯等で十分に消毒し、清潔な状態でご使用ください。
- ・果実は2~3日で取り出し、液体は冷蔵庫で保管し約1ヶ月を目安に早めにお召し上がりください。
- ・1,000mLの容器で作る場合は材料を倍量にしてください。

HARIO オリジナルレシピ >

麹キウイシロップ



材料(500mL容器の場合)

キウイ	200g
砂糖	200g

麹	20g
---	-----

作り方

- 1 キウイは皮をむき、輪切りにする。
 - 2 フルーツポットに、キウイと砂糖を交互に入れていく。(最後に表面を覆う分の砂糖を少し取っておく)
 - 3 麹を加え、残しておいた砂糖を表面を覆うように入れる。
 - 4 フタをして、直射日光の当たらない室内に置く。毎日1~2回、レードルなどによく混ぜる。
 - 5 キウイが水面に浮いてきたらキウイを取り出す。(約7日間)
麹とシロップをミキサーにかけ、お好みで希釈してお飲みください。
ミキサーにかけたものは、清潔なフルーツポットに入れ、冷蔵庫で保管してください。
-
- ### POINT

 - ・フルーツポットはご使用前に熱湯等で十分に消毒し、清潔な状態でご使用ください。
 - ・出来上がったシロップは冷蔵庫に保管し早めにお召し上がりください。
 - ・1,000mLの容器で作る場合は材料を倍量にしてください。
- HARIO オリジナルレシピ >