

vinegar's cafe

ビネガーズカフェ

FRUIT POT
&
DRINK PITCHER

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。

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	電子レンジ用
耐熱温度差	120℃

取扱い上の注意

- 調理の時は外側水滴をぬぐい、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。
- 空だきをしないで下さい。
- 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

79499801 VFP-MZ共通説明書2412

お取扱い上の注意

- ⚠ 電子レンジ以外の加熱器具は使用しないでください。
- ⚠ 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。
- ⚠ ご使用時には火傷をしないよう十分ご注意ください。

- ご使用前には洗浄をしてください。
- 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。
- 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。
- ガラス本体が熱いうちにぬれた布でふれたり、ぬれた台の上に置くと、急激な温度変化により破損する場合があります。おやめください。
- 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。
- 本製品は熱湯洗浄ができます。
- フタははずして注いでください。

電子レンジでのご使用上の注意

- ⚠ 突然一気に沸騰して液体が激しく吹き出す恐れがあります(突沸現象)。電子レンジから取り出す際は顔などを近づけないでください。

- 突沸現象については、弊社ホームページwww.harior.comをご参照ください。
- 外側の水滴は拭き取ってから電子レンジに入れてください。
- 空だきや中身が少ない状態で使用しないでください。
- ご使用の際は、お手持ちの電子レンジの取扱説明書をよくお読みください。
- 電子レンジ加熱後は熱くなりますので、持ち運びの際は、なべつかみなどを使って器全体や取手を持ってください。また、ビニール製のテーブルクロスなど、熱に弱いものの上には置かないでください。台に置く際は必ずなべしきなどをご使用ください。

- ガラス本体の下に、球面状のトレーなどを敷いて使用しないでください。容器底部とトレーの間に負圧が生じ、ガラスが割れる場合があります。
 - レシピの電子レンジの加熱時間は600Wの場合の目安時間です。
 - 多機能レンジ(オーブン機能・スチーム機能・トースター・グリル機能などのついた電子レンジ)で加熱する場合は、必ず電子レンジ機能のみで加熱してください。電子レンジ以外のモードまたは、自動モードで加熱すると、高温になりプラスチックがとける危険があります。
- ※ビネガーズフルーツポット1000(VFP-1000)は電子レンジ庫内高さ17cm以上の電子レンジに対応しています。

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。
- 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。
- ガラスの内面を洗う際、十分ご注意ください。内側から力を入れてタオルを絞る様にヒネリ洗いをしますと、破損し思わぬケガをする危険があります。
- プラスチック製の部品は、「家庭用漂白剤」に長時間浸け置きますとプラスチックの耐久性が低下しますので、短時間の使用としてください。
- フタやパッキンの素材の特性上、色素の濃いものやにんにくなどにおいの強い食品がついたり、長期保存をしますと色がついたり、においが残る場合があります。早めに洗浄してください。

○ご注意○

【作り方】

- ※逆さにしたり、横に倒さないでください。
- ※氷砂糖は少量溶け残ることがあります。飲む前に容器を軽くゆらして、溶かしながら飲んでください。
- ※フルーツ酢は冷水、炭酸水、牛乳などで、新生姜シロップは冷水、炭酸水などで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・新生姜は、お好みでお召し上がりください。
- ※「ミツカンお酢ドリンク」のシリーズは使用しないでください。
- ※調味酢（「カンタン酢™」「すし酢」「やさしいお酢®」等）は使用しないでください。

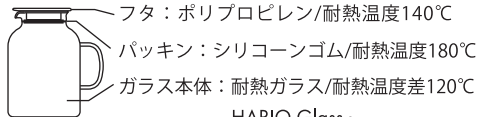
【守らないと健康を害する恐れ】

- ※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。
- ※出来上がったフルーツ酢は冷蔵庫に保管し数か月をめどに、新生姜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。



「純玄米黒酢」「純リンゴ酢」を使ったいろんなお酢レシピはこちら

材質のご案内

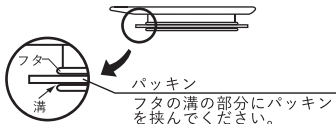


HARIO Glass®

MADE IN JAPAN

HARIO Glass® は HARIO の耐熱ガラス素材の商標です。

パッキンの取り付け位置



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

ナビダイヤル 0570-022-5555

<https://www.hario.com>



*レシピの写真は調理例です。

PLUM VINEGAR

はちみつ梅酒

HARIO
オリジナル
レシピ

材料(500mL)

梅		150g
はちみつ		46g
焼酎		250mL
*アルコール20%以上のもの		

材料(1,000mL)

梅		300g
はちみつ		92g
焼酎		500mL
*アルコール20%以上のもの		

作り方

1. ガラス本体に梅(よく洗って、ヘタを取り竹串で2~3ヵ所穴を開け、2~3時間水に漬けてアクを抜いて水気をふきとったもの)、はちみつ(又は砂糖)、焼酎を入れてよくまぜる。
2. フタをして電子レンジ(600W)で3分加熱する。
3. 加熱後、1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倍に希釈してお飲みください。



*レシピの写真は水割りです。

STRAWBERRY VINEGAR

ストロベリービネガー

HARIO
オリジナル
レシピ

材料(500mL)

いちご 6個 (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

材料(1,000mL)

いちご 12個 (約200g)
はちみつ 230g
(砂糖の場合 300g)
酢又は白ワインビネガー 450mL

*果実は2〜3日で取り出し、液体は約1か月を目安に飲み切ることをおすすめします。

作り方

1. ガラス本体にいちご(ヘタをとり、水気をふきとったもの)、はちみつ(又は砂糖)、酢(又は白ワインビネガー)を入れてよくまぜる。
2. フタをして電子レンジ(600W)で3分加熱する。
3. 加熱後、1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倍に希釈してお飲みください。



※レシビの写真は氷割です。

HONEY&APPLE VINEGAR

ハニーアップルビネガー

HARIO
オリジナル
レシビ

材料(500mL)

リンゴ 1/2個
はちみつ 115g
(砂糖の場合 150g)
酢又は白ワインビネガー 225mL

材料(1,000mL)

リンゴ 1個
はちみつ 230g
(砂糖の場合 300g)
酢又は白ワインビネガー 450mL

*果実は2～3日で取り出し、液体は約
1か月を目安に飲み切ることをおすすめ
します。

作り方

1. ガラス本体にリンゴ(薄く切ったもの)、はちみつ(又は砂糖)、酢(又は白ワインビネガー)を入れてよくまぜる。
2. フタをして電子レンジ(600W)で3分加熱する。
3. 加熱後、1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倍に希釈してお飲みください。



*レシピの写真はソーダ割です。

PINEAPPLE VINEGAR

パイナップルビネガー

HARIO
オリジナル
レシピ

材料(500mL)

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

材料(1,000mL)

パイナップル 約200g
はちみつ 230g
(砂糖の場合 300g)
酢又は白ワインビネガー 450mL

*果実は2〜3日で取り出し、液体は約1か月を目安に飲み切ることをおすすめします。

作り方

1. ガラス本体にパイナップル(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)を入れてよくまぜる。
2. フタをして電子レンジ(600W)で3分加熱する。
3. 加熱後、1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倍に希釈してお飲みください。



*レシピの写真はソーダ割です。

LEMONADE VINEGAR

レモネードビネガー

HARIO
オリジナル
レシピ

材料(500mL)

レモン 1個半
はちみつ 115g
(砂糖の場合 150g)
酢又は白ワインビネガー 225mL

材料(1,000mL)

レモン 3個
はちみつ 230g
(砂糖の場合 300g)
酢又は白ワインビネガー 450mL

*果実は2〜3日で取り出し、液体は約1か月を目安に飲み切ることをおすすめします。

作り方

1. ガラス本体にレモン(皮をむき、わたを丁寧に取り除き1cm程度の輪切りにしたもの)、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分加熱する。
3. 加熱後、1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倍に希釈してお飲みください。



*レシピの写真は調理例です。

PLUM SYRUP

梅シロップ

HARIO
オリジナル
レシピ

材料(500mL)

梅 150 g
氷砂糖 150 g

材料(1,000mL)

梅 300 g
氷砂糖 300 g

*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。

作り方

1. ガラス本体に梅(よく洗って、ヘタを取り竹串で2~3カ所穴を開け、2~3時間水に漬けてアクを抜いて水気をふきとったもの)と氷砂糖を交互に入れていき、フタをする。
2. 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。1か月後から飲み頃です。
3. お好みで3~5倍に希釈してお飲みください。



mizkan

やがて、いのちに変わるもの。



おうち時間を、
もっとステキに。



6recipe

クラフト梅シロップ

Craft plum syrup

りんごのフルーツ酢

Apple fruit vinegar

新生姜で作るクラフトジンジャーシロップ

Craft ginger syrup made with young ginger

バナナのフルーツ酢

Banana fruit vinegar

キウイのフルーツ酢

Kiwi fruit vinegar

レモンのフルーツ酢

Lemon fruit vinegar



VINEGAR DRINK

クラフト梅シロップ

材料(500mL)

梅200g
氷砂糖200g
ミツカン 純リンゴ酢 80mL

材料(1,000mL)

梅400g
氷砂糖400g
ミツカン 純リンゴ酢 160mL

*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。

作り方

- 1.梅はヘタを取り、よく洗って十分に水けをふく。
- 2.ガラス本体に梅と氷砂糖を3分の1くらいずつ交互に入れる。「純リンゴ酢」を入れ、ふたをして冷暗所で3週間漬ける。
- 3.漬けている間、1日1回、フタをしたままこぼれないように軽くふり混ぜ、冷暗所または冷蔵庫で保存する。3週間経ったら果実を取り除く。



VINEGAR DRINK

りんごのフルーツ酢

材料(500mL)

りんご 100 g (芯を除いて)
氷砂糖 200g
ミツカン 純玄米黒酢 200mL

材料(1,000mL)

りんご 200 g (芯を除いて)
氷砂糖 400g
ミツカン 純玄米黒酢 400mL

作り方

1. りんごはよく洗って、十分に水けをふく。皮つきのまま4等分にし、芯を取って薄切りにする。
2. ガラス本体に1、氷砂糖、「純玄米黒酢」を入れ、フタをせず電子レンジで加熱し、氷砂糖を溶かす。
*500mLの場合電子レンジ(600W)2分
1,000mLの場合電子レンジ(600W)4分
3. 冷めたら冷蔵庫に入れ、1日漬ける。1週間経ったら果実は取り除く。



VINEGAR DRINK

新生姜で作るクラフトジンジャーシロップ

材料(500mL)

新しょうが	正味100g
氷砂糖	100g
ミツカン 穀物酢	40mL
または	
ミツカン 純リンゴ酢	40mL

材料(1,000mL)

新しょうが	正味200g
氷砂糖	200g
ミツカン 穀物酢	80mL
または	
ミツカン 純リンゴ酢	80mL

作り方

1. 新しょうがは洗って水分をふく。汚れや茶色い部分は取り除き、薄切りにする。
2. ガラス本体に1、氷砂糖を3分の1くらいずつ交互に入れる。「穀物酢」または「純リンゴ酢」を入れ、ふたをして冷暗所で1週間漬ける。
3. 漬けている間、1日1回、ふたをしたままこぼれないように軽くふり混ぜる。1週間経ったら新しょうがを取り除く。



VINEGAR DRINK

バナナのフルーツ酢

材料(500mL)

バナナ 100 g
氷砂糖 200g
ミツカン 純玄米黒酢 200mL

材料(1,000mL)

バナナ 200 g
氷砂糖 400g
ミツカン 純玄米黒酢 400mL

作り方

1. バナナは皮をむき、2～3cm幅に切る。
2. ガラス本体に1、氷砂糖、「純玄米黒酢」を入れ、フタをせず電子レンジで加熱し、氷砂糖を溶かす。

*500mLの場合電子レンジ(600W)2分

1,000mLの場合電子レンジ(600W)4分

3. 冷めたら冷蔵庫に入れ、1日漬ける。1週間経ったら果実は取り除く。



VINEGAR DRINK

キウイのフルーツ酢

材料(500mL)

キウイフルーツ 100 g
氷砂糖 200g
ミツカン 純リンゴ酢 200mL

材料(1,000mL)

キウイフルーツ 200 g
氷砂糖 400g
ミツカン 純リンゴ酢 400mL

作り方

1. キウイフルーツは皮をむいて輪切りにする。
2. ガラス本体に1、氷砂糖、「純リンゴ酢」を入れ、フタをせず電子レンジで加熱し、氷砂糖を溶かす。
*500mLの場合電子レンジ(600W)2分
1,000mLの場合電子レンジ(600W)4分
3. 冷めたら冷蔵庫に入れ、1日漬ける。1週間経ったら果実は取り除く。



VINEGAR DRINK

レモンのフルーツ酢

材料(500mL)

レモン 100g
氷砂糖 200g
ミツカン 純リンゴ酢 200mL

材料(1,000mL)

レモン 200g
氷砂糖 400g
ミツカン 純リンゴ酢 400mL

作り方

- 1.レモンは湯でよく洗い、ペーパータオルで十分に水気をふく。2～3mmの輪切りにし、外側の皮と白い部分を取る。
- 2.ガラス本体に1、氷砂糖、「純リンゴ酢」を入れ、フタをせず電子レンジで加熱し、氷砂糖を溶かす。
*500mLの場合電子レンジ(600W)2分
1,000mLの場合電子レンジ(600W)4分
- 3.冷めたら冷蔵庫に入れ、1日漬ける。1週間経ったら果実は取り除く。