



mizkan
やがて、いのちが変わるもの。



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
やがて、いのちが変わるもの。

×

HARIO

オリジナルレシピ

VINEGAR DRINK

新生姜で作るクラフトジンジャーシロップ



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

新生姜で作るクラフトジンジャーシロップ



新しょうがの香りを愉しむ、
すっきりとした甘さのジンジャーシロップです。

材 料(500mL容器の場合)

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

*1000mL の場合は倍の量です

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。

※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。

※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。

※取り除いた新生姜はお好みでお召し上がりください。

※新生姜シロップは冷蔵庫に保管し 1 週間で早めに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。

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 穀物酢



ミツカン 純リンゴ酢

TOPへ戻る



mizkan
やがて、いのちが変わるもの。

×

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

ドライミックスフルーツのフルーツ酢 (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容器の場合)

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 1 カップ

*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 にドライミックスフルーツ、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



mizkan
やがて、いのちが変わるもの。

×

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

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容器の場合)

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



mizkan
やがて、いのちが変わるもの。

×

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

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容器の場合)

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](#)