

HARIO

HARIOの急須で お茶を愉しむ

お茶を愉しむ 1 お茶の色合いが 愉しめる

日本茶や紅茶、ハーブティーなど
お茶の種類を問わずご使用いた
だけます。



お茶を愉しむ 2 夏は急冷茶で

多めの茶葉で淹れ、たっぷり
氷が入ったグラスに注ぐだけ
で時短で美味しい冷茶の完成。

お茶を愉しむ 3 お茶の時間を 美味しく

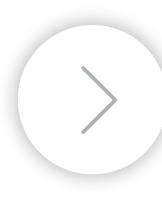
淹れ方の違いで味が変わってくる
お茶ですが、基本の淹れ方だけ
ではなく自分好み淹れ方を見つけて
お茶の時間を愉しみましょう。



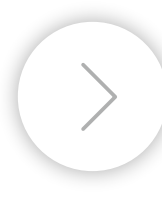
お茶を愉しむ 4 お茶 × スイーツ

美味しいお茶には美味しい
スイーツを。甘いスイーツが
お茶の旨味を引き出します。

お茶を愉しむ 3
茶茶急須で淹れる
美味しいお茶の淹れ方



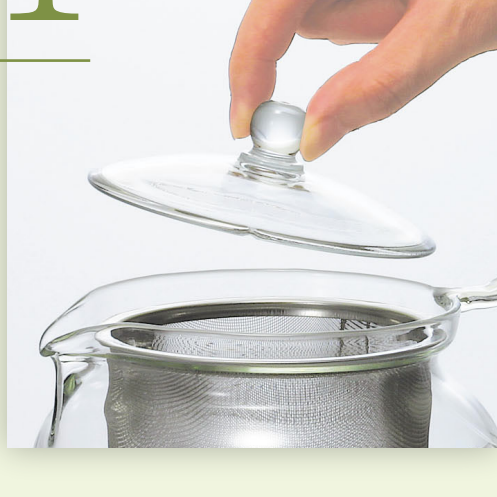
お茶を愉しむ 4
HARIO オリジナルレシピ
カンタンスイーツレシピ一覧



HARIO の耐熱ガラス製急須は ここが良い!

4つのPoint

01



持ちやすい丸つまみ

02



広口で洗しやすい

03



茶葉が広がる
大きな茶こし

04

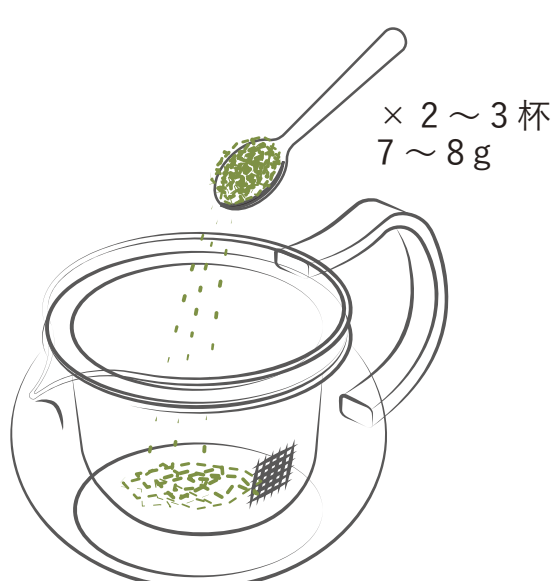


収納しやすい
コンパクト設計

TOPへ戻る

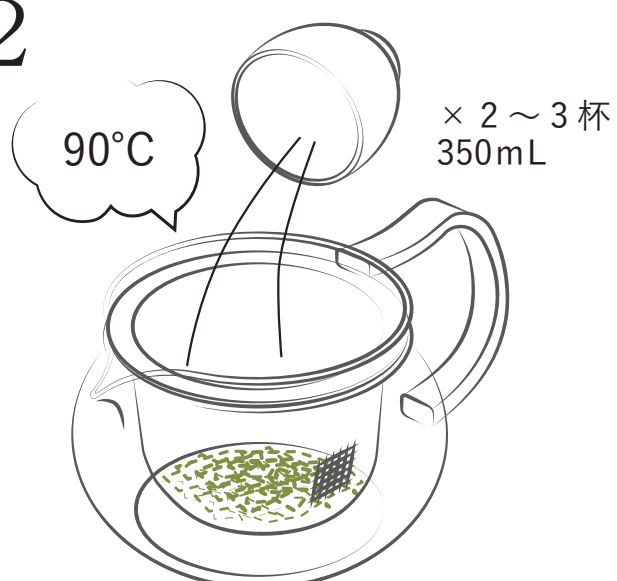
茶茶急須で淹れる
美味しいお茶の淹れ方

1



急須に茶こしをセットし、茶葉をティースプーン山盛り2~3杯(7~8g)入れる。

2



沸騰したお湯 350mL を一度人数分の茶わんに移して湯冷ましをし、急須に入れる。

3



1分ほど待つ。

4

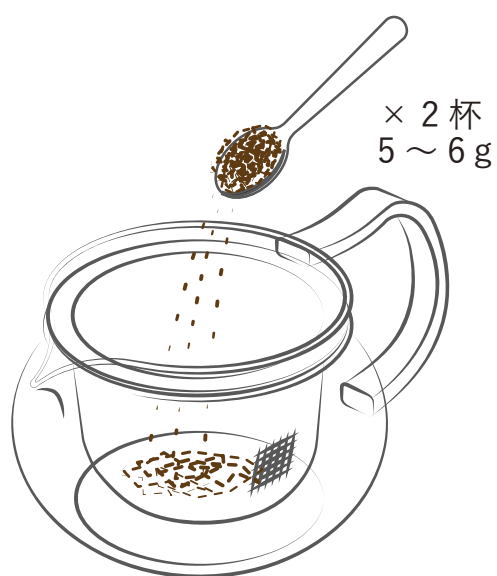


人数分の茶わんに廻し注ぎをする。

※廻し注ぎ：各茶わんのお茶が同じ濃度になるように少量ずつ注ぐこと

茶茶急須で淹れる
美味しい紅茶の淹れ方

1



急須に茶こしをセットし、茶葉をティースプーン山盛り2杯(5~6g)入れる。

2



沸騰したお湯 350mL を急須に入れる。

3



細かい茶葉は2~3分、大きい茶葉は3~4分待つ。

4



スプーンで茶葉をひと混ぜし、人数分のティーカップに廻し注ぎをする。

※廻し注ぎ：各ティーカップの紅茶が同じ濃度になるように少量ずつ注ぐこと

TOPへ戻る

お茶と愉しむカンタンスイーツレシピ

HARIO オリジナルレシピ

Recipe



[詳細はこちら](#)

いちごマシュマロ
レアチーズケーキ



[詳細はこちら](#)

抹茶プリン



[詳細はこちら](#)

チョコとマシュマロ
パンプディング



[詳細はこちら](#)

キウイとブルーベリーの
水ようかん



[詳細はこちら](#)

皮付きりんごの
コンポート



[詳細はこちら](#)

きなこの生チョコ



[詳細はこちら](#)

フルーツ牛乳寒天



[詳細はこちら](#)

くるみときなこの
黒糖クッキー

[TOPへ戻る](#)

いちごマシュマロレアチーズケーキ



マシュマロでふわふわなくちどけ！
簡単レアチーズケーキです。

材 料 (300mLのカップ1個分)

クリームチーズ	60g
マシュマロ	60g
ヨーグルト（無糖）	100g
いちごジャム	大さじ2
お湯	小さじ1
ミント（お好みで）	適宜
いちご（お好みで）	適宜

作り方

- 1 常温に戻したクリームチーズを容器に入れ、なめらかになるまで混ぜる。
- 2 マシュマロを耐熱容器に入れ 600W の電子レンジで 30 秒加熱する。
※マシュマロが溶けていない場合は追加で 10 秒ずつ加熱してください
- 3 1 のクリームチーズの容器にマシュマロ、ヨーグルトを加え、しっかり混ぜ、容器に移す。
- 4 別のボウルにいちごジャム、お湯を入れて混ぜ、こす。
- 5 3に4をのせ、冷蔵庫で 3 時間ほど冷やしお好みでいちご、ミントをトッピングをしたらできあがり。

—— 使用した製品はこちら ——



ミキシングボウル・900



耐熱ガラス製サラダボウル300

[レシピ一覧へ戻る](#)

抹茶プリン



電子レンジで簡単！
アイスで作るとろとろ抹茶プリン

材 料 (200mLのカップ×2個分)

抹茶アイス	200mL
牛乳	50mL
ゼラチン	3g
水	大さじ2
つぶあん (お好み)	適宜
生クリーム (お好み)	適宜

作り方

- 1 耐熱容器に抹茶アイスを入れて耐熱容器のフタ又はふんわりとラップをし、600Wの電子レンジで1分加熱する。
- 2 1に牛乳を加えよく混ぜる。600Wの電子レンジで1分30秒加熱する。
- 3 ゼラチンは水を加え、600Wの電子レンジで20秒加熱する。
- 4 2に3を加えよく混ぜる。容器に流し入れ冷蔵庫で1時間ほど固まるまで冷やす。お好みで、つぶあん・生クリームを飾って出来上がり。

使用した製品はこちら



レンジフタ付き耐熱ガラス製ボウル900



耐熱ガラス製プリンカップ200

[レシピ一覧へ戻る](#)

チョコとマシュマロのパンプディング

マシュマロとチョコレートとの
相性抜群なパンプディングです。

材 料 (2人前)

食パン (6枚切、耳はきる)	1枚
牛乳	100mL
卵 (Mサイズ)	2個
砂糖	大さじ2
ミルクチョコレート	50g
マシュマロ	50g

作り方

- 1 食パンを9等分に切る。
- 2 容器に牛乳、卵、砂糖を入れて混ぜ合わせ卵液を作る。
- 3 2に1を入れ、卵液がしみこむまで10分ほどおく。
- 4 200℃のオーブントースターで15分ほど、中に火が通るまで焼く。
※加熱時間の目安は卵液が固まる程度です。
- 5 4に割ったチョコレートとマシュマロをのせ、200℃で再度2分ほどマシュマロが色づくまで焼いて完成。

使用した製品はこちら



耐熱ガラス製スクエア皿 400

[レシピ一覧へ戻る](#)

キウイとブルーベリーの水ようかん



見た目も涼し気な夏におすすめのスイーツ。
お好みのスイーツでアレンジできます。

材 料 (200mLの容器×2個分)

こしあん	150g
キウイ	1/2 個
ブルーベリー	8 ~ 10 個
A 水	100g
A かんてんクック	1g
B 水	125mL
B かんてんクック	1g
B 砂糖	大さじ 1

作り方

- 1 キウイは皮をむき、5mm幅に切る。
ブルーベリーはよく洗う。
- 2 鍋に A の水、かんてんクックを入れ中火にかける。沸騰したら弱火にして混ぜながらかんてんを溶かす。
- 3 2 にこしあんを加え、弱火で加熱しながらよく混ぜる。
- 4 3 を容器に入れて固める。(常温でも固まります。)
- 5 鍋に B の水、かんてんクック、砂糖を入れ中火にかける。沸騰したら弱火にして混ぜながらかんてん、砂糖を溶かす。
- 6 4 の固まった水ようかんの上に、1 のキウイ、ブルーベリーを並べ、5 のかんてん液を注ぎ入れる。
- 7 冷蔵庫でよく冷やして出来上がり。

使用した製品はこちら



耐熱ガラス製スイーツボウル200

[レシピ一覧へ戻る](#)

皮付きりんごのコンポート



電子レンジで加熱するだけ
皮ごとお手軽コンポート

材 料 (3~4人分)

りんご	1 個
はちみつ	大さじ 2
レモン汁	大さじ 2

作り方

- 1 りんごは 8 等分に切って芯を取る。
- 2 耐熱容器にりんご、はちみつ、レモン汁を入れ耐熱容器のフタ又は、ラップをふんわりかぶせ 600W の電子レンジで 2 分加熱する。
- 3 一度取り出して混ぜ、フタ又はラップをせずに再び 4 分 30 秒加熱する。
- 4 粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やしできあがり。

使用した製品はこちら



耐熱ガラス製保存容器 角 900
(満水容量：900mL)

[レシピ一覧へ戻る](#)

きなこの生チョコ



材料を混ぜて、冷やすだけで作れる
和風生チョコレートです。

材 料（約 4 人分）

ホワイトチョコレート	200g
生クリーム	80mL
きな粉（混ぜ込む用）	大さじ 3
きな粉（お好みで）	適宜

作り方

- 1 ホワイトチョコレートを細かくしたものを耐熱ボウルに入れる。
- 2 1に生クリームを入れ、600W の電子レンジで1分加熱し、取り出してよく混ぜる。
※沸騰しないように気を付ける。チョコレートが溶けなかったら追加で10秒ずつ加熱する。
- 3 2にきな粉を入れて滑らかになるまでよく混ぜる。
- 4 バットに流し入れ、冷蔵庫で1時間ほど冷やす。固まったら取り出してサイコロ状にカットする。お好みできな粉を振りかけたら完成。

使用した製品はこちら



耐熱ガラス製片口ボウル 400



耐熱ガラス製保存容器・角 600

レシピ一覧へ戻る

フルーツ牛乳寒天



断面もかわいいフルーツ寒天
お好みのフルーツで愉しめます。

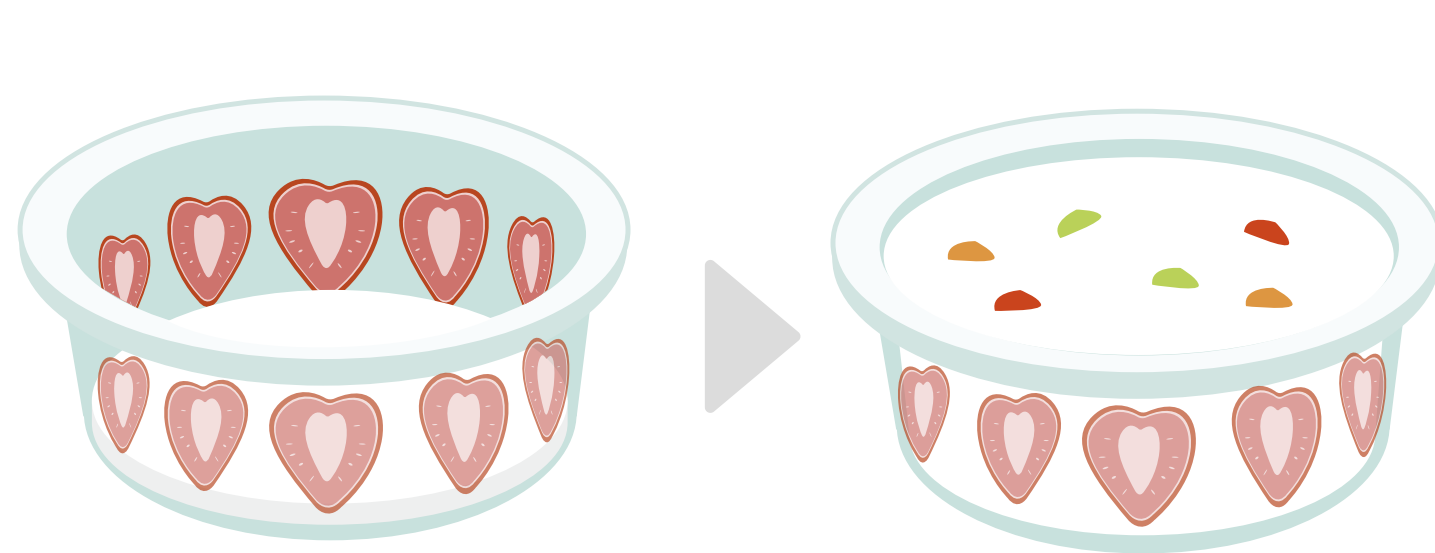
材 料 (4～6人分)

いちご	4 個
みかん	2 個
キウイ	1 個
水	250mL
砂糖	60g
粉寒天	4g
牛乳	300mL
いちご (飾り用)	お好み
ミント (飾り用)	お好み

※お好みのフルーツでお楽しみいただけます。

作り方

- 1 牛乳は常温に戻しておく。
- 2 ①みかんは皮をむいて 1 個を 4 等分にスライスし、いちごは 1 個を半分に切る。キウイは皮をむいて半月切りを 4 つ作る。
②いちご 2 個は 5mm 幅にスライスする。
③残りのフルーツは 2cm 角に切る。
- 3 2-①で切ったフルーツの断面を下に向けて型の底面に貼り付ける。
- 4 牛乳を耐熱ボウルに入れ 600W の電子レンジで 1 分加熱する。
- 5 別の耐熱容器に水と粉寒天を入れよくかき混ぜ、600W の電子レンジで 3 分 30 秒加熱する。加熱後、砂糖と 4 を少しずつ加えながら混ぜる。
- 6 3 のフルーツを貼り付けた型に 5 を 2cm ほど流しいれる。常温で 10 分待つ。
※少し固まったら爪楊枝などで数か所穴をあけておく
- 7 2-②で切ったいちごを側面に張り付ける。5 の残りを 2-③と交互に流しいれる。



- 8 粗熱が取れたら冷蔵庫で 30 分以上冷やして出来上がり。



お好みでいちごやミントを飾り付けても！



お皿に出してもきれいな断面に仕上がります！

使用した製品はこちら



耐熱ガラス製片口ボウル800



耐熱ガラス製ホールケーキ型5号

レシピ一覧へ戻る

くるみときなこの黒糖クッキー



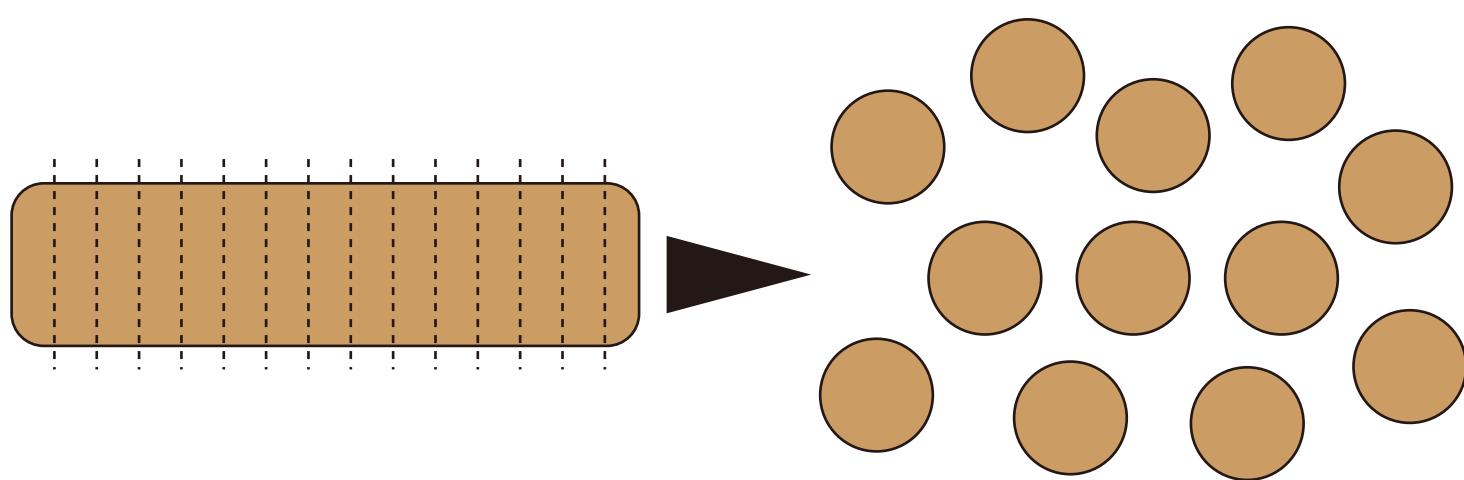
材料を混ぜて、形を整えてオーブントースターで焼く簡単なクッキーです。

材 料 (15~20枚分)

薄力粉	100g
黒砂糖	50g
きな粉	30g
くるみ	30g
塩	小さじ 1/4
サラダ油	50mL

作り方

- 1 くるみはビニール袋等に入れて細かく砕く。
- 2 ボウルにサラダ油以外の材料と 1 のくるみを入れ、よく混ぜ合わせる。
- 3 2 にサラダ油を入れ、手でこねて棒状にまとめ、1cm幅に切る。



- 4 オーブントースターの天板にアルミホイルを敷き、3の形を整えて並べる。
- 5 200℃のオーブントースターで 10 分程焼き、表面がこんがり焼けたら出来上がり。

使用した製品はこちら



ミキシングボウル・1500



耐熱ガラス製プレート 800

[レシピ一覧へ戻る](#)