

ガラスの手仕事保存びん
オリジナルレシピ



スペシャルアンバサダー

料理家・発酵マイスター

榎本 美沙さん

オリジナルレシピ

-榎本 さんの「ガラスの手仕事保存びん」おすすめポイント-

余計な部品が付いていないため、清潔感があり、
ガラスの美しさが際立っています。

中に入れる食品がきれいに見えて、手仕事と心を豊かにしてくれます。

くびれのフォルムが素敵で、持ちやすい形状です。

大きさも程よく、使いやすいサイズ感です。



完熟梅酒(はちみつ梅酒)



らっきょうの黒酢漬け



金柑とレモンのはちみつ漬け

HARIO

オリジナルレシピ

ガラスの手仕事保存びん
オリジナルレシピ



HARIO
オリジナルレシピ



梅シロップ



カリカリ小梅



小梅のめんつゆ漬け



早漬けらっきょう



自家製レモネード



ベリーブランデー



リモンチェットロ

榎本 美沙さん
オリジナルレシピ

完熟梅酒(はちみつ梅酒)

春夏
の
手仕事



完熟梅とはちみつを使ってまろやかな梅酒に仕上がります。

残った梅は梅干しや梅ジャムなど
他の梅仕事に活用すれば、いろいろと楽しめます。

材 料(作りやすい量)

※1,000mLの保存びんを使用する場合

完熟梅	300g
はちみつ	150g
梅酒用日本酒 (アルコール 20% 以上のもの) ※焼酎、ホワイトリカーでも	450mL

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へたを取り除き、
ひとつずつ丁寧に水気を拭き取る。
- 2 保存びんに、梅、はちみつを入れ、梅酒
用日本酒をそそぎ入れる。



- 3 梅が液体にひたるまでは、1日に数回保
存びんをゆする。
※ゆすることではちみつを溶かし、梅に
アルコールを行き渡らせます。
3ヶ月後から飲み始められ、半年後から
飲み頃です。

POINT

- 1年たったら梅の実を取り出します。
- 2,000mLの保存びんで作る場合は材料を
倍量にしてください。
- 保存びんは消毒した清潔なものを使用し
てください。

その他の
榎本 美沙さん
オリジナルレシピ

HARIO
オリジナルレシピ

らっきょうの黒酢漬け

春夏
の手仕事

らっきょうの皮をむいて熱した黒酢液をかけるだけ、
とても簡単な季節の手仕事。

手作りだからこそ、バリバリの絶品らっきょうをいただけます。

生らっきょうはすぐに芽が出てしまうので鮮度が大切！

購入したらなるべく当日に仕込みましょう。

選ぶときもなるべく芽が出ていないものがおすすめ。

どうしても当日仕込めない時は新聞紙にくるんで野菜室へ。

材 料(作りやすい量)

※1,000mLの保存びんを使用する場合

らっきょう 500g

(A) 黒酢・みりん(煮切ったもの) 各1カップ

(A) 塩 大さじ2



作り方

1 〈らっきょうの下処理〉
らっきょうは大きめのボウルに入れ、
ざっと薄皮をむきながら水洗いをする。
※くっついていているものは外します。

2 根と芽を切り落としながら、薄皮をむく。



3 再度水洗いをし、残っている薄皮を取り除く。

ひとつずつキッチンペーパーでしっかり

水気を拭き取り、保存びんに入れる。

4 鍋に(A)を入れて混ぜ、中火にかけて塩が溶けて一煮したら、熱いうちに3のらっきょうにかける。

フタをして常温におき、2週間後から食べられる。



POINT

- ・冷蔵で1年ほど保存可能です。
- ・2,000mLの保存びんで作る場合は材料を倍量にしてください。
- ・保存びんは消毒した清潔なものを使用してください。

その他の
榎本 美沙さん
オリジナルレシピ

HARIO
オリジナルレシピ

金柑とレモンのはちみつ漬け

秋冬
の手仕事



甘みと苦味のバランスがとってもおいしい金柑に、レモンの酸味をプラスした、はちみつ漬けです。そのまま食べたり、ヨーグルトにかけたり、お湯で割って飲んだりしてどうぞ。

材 料(作りやすい量)

※1,000mLの保存びんを使用する場合

金柑	400g
国産レモン	2個
はちみつ	400g～

作り方

- 1 金柑は竹串で10ヶ所ほど穴を開ける。
※茹でた時に皮が破けるのを防ぎます。
- 2 鍋に湯を沸かし、金柑を入れ5分ほど茹でて、ざるにあげ、金柑の水気をキッチンペーパーでていねいに取り除く。
- 3 金柑はヘタを取り、横半分に切り、竹串で種を取り除く。
レモンは薄いいちょう切りにする。
- 4 保存びんに金柑、レモンを入れ、はちみつを注ぎフタをして冷蔵庫で1日置く。



POINT

- ・冷蔵で1ヶ月ほど保存可能です。
- ・2,000mLの保存びんで作る場合は材料を倍量にしてください。
- ・保存びんは消毒した清潔なものを使用してください。

その他の
榎本 美沙さん
オリジナルレシピ

HARIO
オリジナルレシピ

梅シロップ

春夏
の
手仕事



初夏の梅仕事の中でも一番手軽に始められます。

水割りやお湯割り、炭酸割りはもちろん、
水出し茶(ウーロン茶がおすすめ)で割っても、
さっぱりとして美味しくお召し上がり頂けます。

材 料(作りやすい量)

※1,000mLの保存びんを使用する場合

梅(青梅・完熟梅ともに可)	300g
氷砂糖	300g

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へたを取り除き、
ひとつずつ丁寧に水気を拭き取る。
- 2 保存びんに梅と氷砂糖を交互に入れて
いき、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

- ・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。)
- ・2,000mLの保存びんで作る場合は材料を倍量にしてください。
- ・保存びんは消毒した清潔なものを使用してください。

榎本 美沙さん
オリジナルレシピ

その他の
HARIO
オリジナルレシピ

カリカリ小梅

春夏
の手仕事



梅の中でも一番初めに売り始めるのが、

青梅の小梅です。

カリカリ漬けは、梅干しよりも手軽に作れるので、

梅仕事デビューにもおすすめのレシピです。

材 料(作りやすい量)

※1,000mLの保存びんを使用する場合

小梅	500g
粗塩	50g
卵の殻	1 個分
ホワイトリカー	20mL



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、たっぷりの水につけて1～2時間アク抜きをする。ざるに上げて、ひとつずつ丁寧に水気を拭き取る。



- 2 卵の殻を良く洗い、一日天日干しにする。細かく砕いてお茶パックに入れる。



- 3 保存びんに小梅と塩を交互に入れていく。途中で2の卵の殻を加える。最後に上から焼酎を回しかける。



- 4 1日数回びんをゆすって、梅から出てきた水分(梅酢)を全体にまわるように混ぜる。冷蔵庫で約2週間程置く。

POINT

- ・2,000mLの保存びんで作る場合は材料を倍量にしてください。
- ・保存びんは消毒した清潔なものを使用してください。

榎本 美沙さん

オリジナルレシピ

その他の

HARIO

オリジナルレシピ

小梅のめんつゆ漬け

春夏
の
手仕事



簡単に作れて、暑い夏に大活躍する、
小梅のめんつゆ漬けです。

漬けた小梅はもちろん、めんつゆにもさわやかな梅の風味がつき、
冷奴やそうめんに使える梅めんつゆが出来上がります。

材 料(作りやすい量)

※1,000mLの保存びんを使用する場合

小梅	500g
かつお節	5g
めんつゆ(3倍濃縮)	500mL

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へたを取り除き、
たっぷりの水につけて1～2時間アク
抜きをする。ざるに上げて、ひとつず
つ丁寧に水気を拭き取る。



- 2 保存びんに小梅とかつお節を交互に入れ
ていく。上からめんつゆを回しかける。
- 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

- ・冷蔵で1か月ほど保存可能です。
- ・2,000mLの保存びんで作る場合は材料を
倍量にしてください。
- ・保存びんは消毒した清潔なものを使用し
てください。

榎本 美沙さん
オリジナルレシピ

その他の
HARIO
オリジナルレシピ

早漬けらっきょう

春夏
の手仕事

らっきょうを刻むことで、漬けてすぐに食べられる、簡単な甘酢漬けです。

漬けてから2～3日程度で食べられます。

カレーの付け合わせはもちろん、タルタルソースや、調味料として、いろいろな料理に応用できます。

材 料(作りやすい量)

※1,000mLの保存びんを使用する場合

らっきょう	500g
赤唐辛子	2本
ローリエ	1枚
(A) 酢	150mL
(A) みりん	50mL
(A) 砂糖	100g
(A) 塩	30g

作 り 方

- 1 〈らっきょうの下処理〉
らっきょうは大きめのボウルに入れ、ざっと薄皮をむきながら水洗いをする。
※くっついていているものは外します。
- 2 根と芽を切り落としながら薄皮をむき、再度洗ったら、キッチンペーパーで水気をよく拭き取る。
1cm幅程度に切り、保存びんに入れる。



- 3 (A) を耐熱容器に入れ、電子レンジ(600W)で2分程加熱し、砂糖と塩を溶かす。熱いうちに2にかけて、ローリエと赤唐辛子を入れる。
粗熱が取れたらフタをして冷蔵庫で2～3日置く。



POINT

- ・2,000mLの保存びんで作る場合は材料を倍量にしてください。
- ・保存びんは消毒した清潔なものを使用してください。

榎本 美沙さん
オリジナルレシピ

その他の
HARIO
オリジナルレシピ

自家製レモネード

秋冬
の
手仕事



10月頃～3月頃に国産レモンが旬を迎えます。
皮ごと使う場合は無農薬の国産レモンを使用すると安心です。
寒い時期にはお湯割りや紅茶に入れて、
暑い時期には炭酸割りや水割りで、季節を問わず愉しめます。

材 料(作りやすい量)

※1,000mLの保存びんを使用する場合

国産レモン	4 個
氷砂糖	250g
はちみつ	150g
ローズマリー	適宜

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 保存びんにレモンと氷砂糖を交互に入れていく。最後にローズマリーを入れて、はちみつを注ぎ入れふたをする。
- 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

- ・冷蔵で1年ほど保存可能です。
- ・2,000mLの保存びんで作る場合は材料を倍量にしてください。
- ・保存びんは消毒した清潔なものを使用してください。

榎本 美沙さん
オリジナルレシピ

その他の
HARIO
オリジナルレシピ

ベリーブランデー

春
の
手仕事



春の味覚の代表格「いちご」。
冬の間は少し贅沢な印象ですが、
春先にはぐっと手頃になってきます。

「ベリーブランデー」はいちごの風味を閉じ込めた
春らしいブランデーです。

炭酸水で割ってブランデースプリッターとしおいしく頂けます。
お好みで砂糖を足しても、紅茶で割ってもおいしいです。

材 料(作りやすい量)

※1,000mLの保存びんを使用する場合

いちご	10 粒
ブルーベリー	20 粒
ブランデー	500mL

作り方

- 1 いちごとブルーベリーをきれいに洗う。
いちごはヘタを取り、半分に切る。
- 2 保存びんに材料を全て入れる。フタをして
冷蔵庫で1日～2日漬け込む。
- 3 おいしい飲み頃は2日目からです。
※いちごが白くなってきたら、飲み頃の
合図です。

POINT

- ・フルーツは果肉がくずれたり液体が濁る
場合があるため、1週間をめぐりに取り出
すことをおすすめします。
- ・2,000mLの保存びんで作る場合は材料を
倍量にしてください。
- ・保存びんは消毒した清潔なものを使用し
てください。

榎本 美沙さん
オリジナルレシピ

その他の
HARIO
オリジナルレシピ

リモンチェットロ

秋冬
の
手仕事

甘くてちょっとほろ苦い「リモンチェットロ」は、イタリア発祥のレモンリキュールです。10月頃～3月頃に国産レモンが旬を迎えます。レモンの皮を贅沢に使うリモンチェットロは、無農薬の国産レモンを使用すると安心です。ストレートや炭酸割りはもちろん、焼き菓子に使ったり、シャーベットにしてもおいしく頂けます。

材 料(作りやすい量)

※1,000mLの保存びんを使用する場合

国産レモン(皮のみを使用)	8 個
ウォッカ(95度)	500mL
ガムシロップ	200mL

作り方

1 レモンの皮はよく洗い、黄色い部分のみ削ぐ。

※白い部分は苦味のもとになります。

残ったレモンの果実の部分は、自家製レモネードに使うのがおすすめです。

自家製レモネード のレシピ

2 保存びんに 1 のレモンとウォッカを入れてフタをする。軽く混ぜて 1 週間寝かせる。

※急ぐときは寝かせる時間を 2 日にしても作れます。

3 1 週間たったら、2 のびんにガムシロップを加え、さらに 1 週間寝かせる。

※ガムシロップの代わりに砂糖を煮詰めたものでも良いです。

POINT

- 2,000mL の保存びんで作る場合は材料を倍量にしてください。
- 保存びんは消毒した清潔なものを使用してください。

榎本 美沙さん
オリジナルレシピ

その他の
HARIO
オリジナルレシピ