



耐熱ガラスフルーツピッチャー



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。フルーツで作るドリンクや、野菜を漬けたピクルスも、手軽に楽しめます。



キウイ・ライム・ミントの
デトックスウォーター



オレンジ・グレープフルーツ・紅茶の
コールドブリューティー



ドライフルーツ・ルイボスティーの
コールドブリューティー



ハニーアップルビネガー



プチトマトのマリネ

注意点

- ・フルーツピッチャー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。
- ・出来上がったドリンクやピクルスは冷蔵庫で保管してください。

キウイ・ライム・ミントの デトックスウォーター



材 料

キウイ	100g
ライム	50g
ミント	適量
ミネラルウォーター	700mL

作 り 方

- 1 キウイは皮をむき、輪切りにする。
ライムは皮をよく洗い、輪切りにする。
- 2 フルーツピッチャーにキウイ、ライム、
ミントを入れ、700mL のメモリまで水を入
れ、冷蔵庫で2~4 時間抽出したら完成。

POINT

- ・ フルーツピッチャー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。
- ・ 出来上がったデトックスウォーターは冷蔵庫に保管し、
24 時間以内を目安に飲み切ってください。
- ・ ミネラルウォーターで作ると美味しく仕上がります。

オレンジ・グレープフルーツ・紅茶の コールドブリューティー



材 料

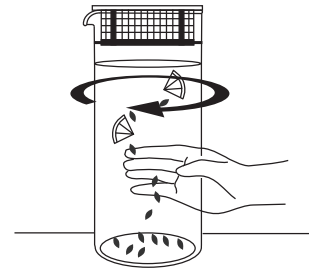
オレンジ	100g
グレープフルーツ	60g
紅茶の茶葉	9g
水	700mL

作り方

- 1 オレンジとグレープフルーツは皮をむき、いちょう切りにする。
- 2 フルーツピッチャーにオレンジ、グレープフルーツ、紅茶を入れ、700mL のメモリまで水を入れ、冷蔵庫で 3~6 時間抽出したら完成。

POINT

- ・ フルーツピッチャー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。
- ・ 出来上がったコールドブリューティーは冷蔵庫に保管し、24 時間以内を目安に飲み切ってください。
- ・ フルーツの風味が全体に馴染むよう、軽くゆすってからお飲みください。



ドライフルーツ・ルイボスティーの コールドブリュートイー



材 料

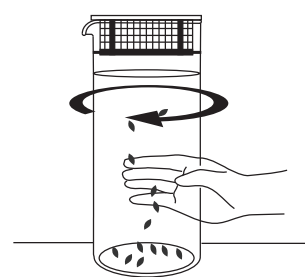
お好みのドライフルーツ	50g
ルイボスティーの茶葉	4.5g
水	700mL

作り方

- 1 フルーツピッチャーにドライフルーツとルイボスティーを入れ、700mL のメモリまで水を入れ、冷蔵庫で 2~6 時間抽出したら完成。

POINT

- ・ フルーツピッチャー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。
- ・ 出来上がったコールドブリュートイーは冷蔵庫に保管し、24 時間以内を目安に飲み切ってください。
- ・ 甘味が下にたまりやすいため、軽くゆすってからお飲みください。



ハニーアップルビネガー



材 料

りんご	1/2 個
はちみつ	115g
酢又は白ワインビネガー	225mL

作 り 方

- 1 フルーツピッチャーにリンゴ（薄く切ったもの）、はちみつ、酢（又は白ワインビネガー）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、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。

POINT

- ・ フルーツピッチャー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 か月を目安に飲み切ることをおすすめします。

— HARIOオリジナルレシピ —

プチトマトのマリネ



材 料

プチトマト	20 個
みりん	大さじ 7
白醤油（又は薄口しょうゆ）	大さじ 3
酢	大さじ 1
砂糖	小さじ 2
水	110mL

作 り 方

- 1 プチトマトは十字に切れ目を入れる。
- 2 フルーツピッチャーに全ての材料を入れ、冷蔵庫で 2~3 時間置く。

POINT

- ・フルーツピッチャー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。
- ・冷蔵庫で保管し、2~3 日を目安にお召し上がりください。
- ・トマトは湯むきして漬けると早く漬かります。

HARIO オリジナルレシピ

