

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。



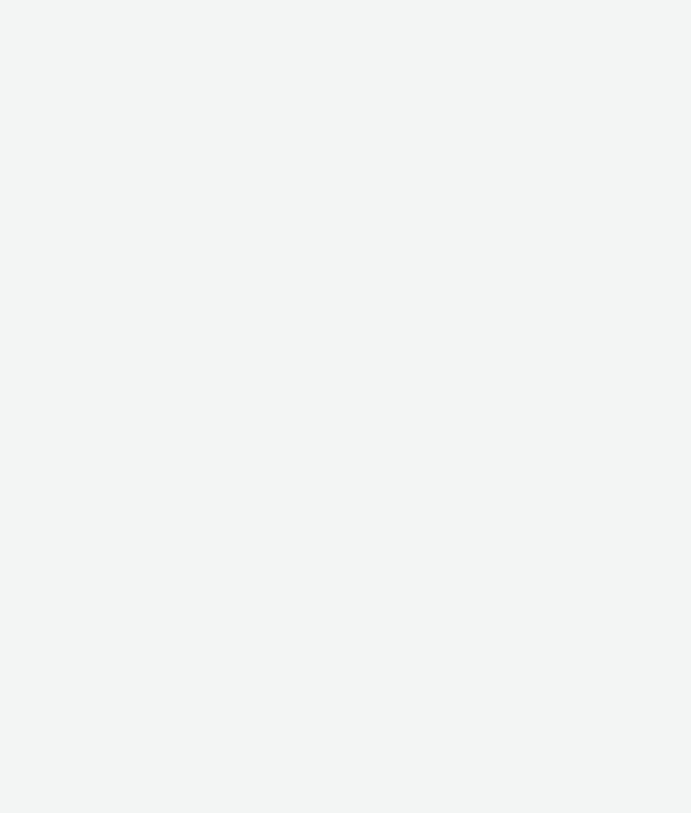
キウイ・ライム・ミントの  
デトックスウォーター



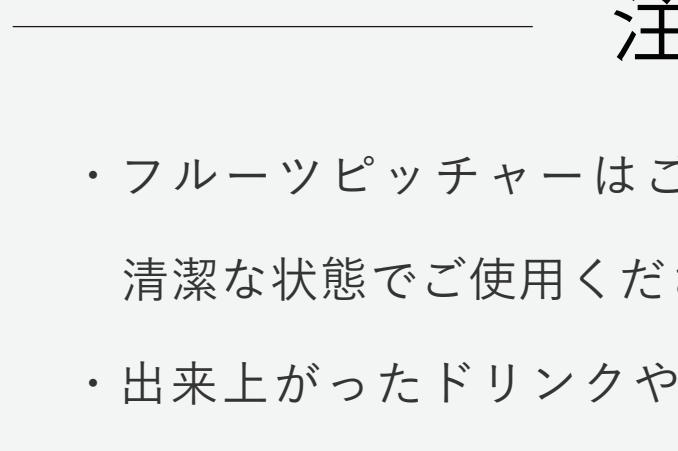
オレンジ・グレープフルーツ・紅茶の  
コールドブリューティー



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。

さい。

— HARIO オリジナルレシピ —

## 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。

HARIO オリジナルレシピ >

# 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。



HARIO オリジナルレシピ >

— HARIO オリジナルレシピ —

## 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



### 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。
- ・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。



HARIO オリジナルレシピ >

— HARIO オリジナルレシピ —

## 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

- 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。
- フタをして電子レンジ（600W）で3分間加熱する。
- 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。
- お好みで3~5倍に希釀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 >