



VINEGAR'S CAFE

ビネガーズカフェ

FRUIT POT
&
DRINK PITCHER

お取扱い上の注意

- ⚠ 電子レンジ以外の加熱器具は使用しないでください。
- ⚠ ガラスは割れるものです。洗浄やご使用時はていねいにお取扱いください。
- ⚠ お子様に使用させないでください。また、幼児のそばで使用したり、幼児の手の届く所に置かないでください。

- ヒビ、欠け、強いスリ傷の入ったものは、思わぬときに破損することがありますので、使用しないでください。
- ガラス器の内面を、金属スプーンなどで強くたたいたり、強くこすったりしないでください。破損の原因になります。
- ガラス本体が熱いうちにぬれた布でふれたり、ぬれた台の上に置くと、急激な温度変化により破損する場合があります。おやめください。
- 破損した際のお取扱いは、ケガをしないよう十分ご注意ください。
- 廃棄する際は、各自治体の指示に従い分別してください。
- フタをつかんで持ち運ぶことは、絶対にしないでください。ガラスが抜け落ちる場合があります。
- ご使用前には洗浄してください。
- 本製品は熱湯洗浄ができます。

お手入れの方法

- ⚠ 洗浄する場合は、やわらかいスポンジに中性洗剤を使用してください。
- ⚠ やわらかいスポンジでも、下図のようにクレンザーやガラスに傷のつく研磨材、または研磨粒子がついているスポンジなどは使用しないでください。思わぬときに破損する原因となります。



スポンジ
Sponge



中性洗剤
Neutral detergent



クレンザー
Cleanser



スチールたわし
Steel brush



研磨材付
スponジ
Abrasive sponge



研磨材入
ナイロンたわし
Nylon abrasive
scrubbing brush

- 本製品は食器洗い乾燥機のご使用ができます。ご使用の際は、お手持ちの食器洗い乾燥機の取扱説明書をよくお読みください。
- 汚れのひどいときは「家庭用漂白剤」を薄めてご使用ください。その際「家庭用漂白剤」の取扱注意事項を必ずお守りください。漂白後は十分に水洗いしてください。
- フタやパッキンの素材の特性上、色素の濃いものやにんにくなどにおいの強い食品がついたり、長期保存をしますと色がついたり、においが残る場合があります。早めに洗浄してください。

電子レンジでのご使用上の注意

△ 突然一気に沸騰して液体が激しく吹き出す恐れがあります(突沸現象)。
電子レンジから取り出す際は顔などを近づけないでください。

- 突沸現象については、弊社ホームページwww.hario.comをご参照ください。
 - 外側の水滴は拭き取ってから電子レンジに入れてください。
 - ご使用の際は、お手持ちの電子レンジの取扱説明書をよくお読みください。
 - 電子レンジ加熱後は熱くなりますので、持ち運びの際は、なべつかみなどを使って器全体を持ってください。また、ビニール製のテーブルクロスなど、熱に弱いものの上には置かないでください。台に置く際は必ずなべしきなどをご使用ください。
 - ガラスボールの下に、球面状のトレーなどを敷いて使用しないでください。容器底部とトレーの間に負圧が生じ、ガラスが割れる場合があります。
 - レシピの電子レンジの加熱時間は600Wの場合の目安時間です。
 - 多機能レンジ(オープン機能・スチーム機能・トースターグリル機能などのついた電子レンジ)で加熱する場合は、必ず電子レンジ機能のみで加熱してください。電子レンジ以外のモードまたは、自動モードで加熱すると、高温になりプラスチックがとける危険があります。
- ※電子レンジ庫内高さ20cm以上の電子レンジに対応しています。

材質のご案内

パッキン

:シリコーンゴム
(耐熱温度180°C)

ガラスボール

:耐熱ガラス
(耐熱温度差120°C)

フタ

:ポリプロピレン
(耐熱温度140°C)

茶こし

[フレーム部]

:ポリプロピレン
(耐熱温度140°C)

[メッシュ部]

:ポリエチル
(耐熱温度140°C)

MADE IN JAPAN

パッキンの
取り付け位置



パッキン

フタの溝の部分に
パッキンを取り付けてください。

家庭用品品質表示法による表示

品 名 耐熱ガラス製器具

使 用 区 分 電子レンジ用

耐熱温度差 120°C

取扱い上の注意

- 調理の時は外側の水滴をぬぐい、途中で差し水をする時は冷水をさけ、またガラスの部分が熱くなっている時はぬれた布でふれたり、ぬれた所に置かないで下さい。
- 空だきをしないで下さい。
- 洗う時は、研磨材入りたわし、金属たわしやクレンザーなどを使用しないで下さい。
- 使用区分以外には使用しないで下さい。

HARIO株式会社

〒103-0006 東京都中央区日本橋富沢町9-3



mizkan
やがて、いのちに変わるもの。



おうち時間を、
もっとステキに。

カットフルーツのフルーツ酢

Fruit vinegar of cut fruit

りんごのフルーツ酢

Apple fruit vinegar

レモンのフルーツ酢

Lemon fruit vinegar

黒酢バナナのフルーツ酢

Black vinegar banana fruit vinegar

新生姜で作るクラフトジンジャーシロップ

Craft ginger syrup made with young ginger

キウイのフルーツ酢

Kiwi fruit vinegar



*レシピの写真は水割りです。

VINEGAR DRINK

カットフルーツのフルーツ酢

材料(8人分)

お好みのカットフルーツ-- 100g
氷砂糖 ----- 200g
ミツカン リンゴ酢---- 200mL
または
ミツカン 純リンゴ酢-- 200mL

作り方

1. ドリンクピッチャーにお好みのカットフルーツ、氷砂糖、「リンゴ酢」または「純リンゴ酢」を入れ、電子レンジ(600W)で2分間加熱し、氷砂糖を溶かす。
2. 冷めたら冷蔵庫に入れ、1日漬ける。1週間経ったら果実は取り除く。

※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。
※氷砂糖は少量溶け残ることがあります。飲む前に容器をふって、溶かしながら飲んでください。



*レシピの写真は水割りです。

VINEGAR DRINK

りんごのフルーツ酢

材料(8人分)

りんご	100g
	(芯を除いて)
氷砂糖	200g

ミツカン 純玄米黒酢 --- 200mL

作り方

1. りんごはよく洗って、十分に水気をふく。皮つきのまま4等分にし、芯を取って薄切りにする。
2. ドリンクピッチャーに1. 氷砂糖、「純玄米黒酢」を入れ、電子レンジ(600W)で2分間加熱し、氷砂糖を溶かす。
3. 冷めたら冷蔵庫に入れ、1日漬ける。1週間経ったら果実は取り除く。

※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。
※氷砂糖は少量溶け残ることがあります。飲む前に容器をふって、溶かしながら飲んでください。



*レシピの写真はソーダ割りです。

VINEGAR DRINK

レモンのフルーツ酢

材料(8人分)

レモン-----	100g
氷砂糖-----	200g
ミツカン リンゴ酢----	200mL
または ミツカン 純リンゴ酢--	200mL

作り方

1. レモンは湯でよく洗い、ペーパータオルで十分に水気をふく。
2~3mmの輪切りにし、外側の皮と白い部分を取り。
2. ドリンクピッチャーに1、氷砂糖、「リンゴ酢」または「純リンゴ酢」を入れ、電子レンジ(600W)で2分間加熱し、氷砂糖を溶かす。
3. 冷めたら冷蔵庫に入れ、1日漬ける。
1週間経ったら果実は取り除く。

※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。
※氷砂糖は少量溶け残ることがあります。飲む前に容器をふって、溶かしながら飲んでください。



*レシピの写真は水割りです。

VINEGAR DRINK

黒酢バナナのフルーツ酢

材料(8人分)

バナナ-----100g
氷砂糖-----200g
ミツカン 純玄米黒酢---200mL

作り方

1. バナナは皮をむき、2~3cm幅に切る。
2. ドリンクピッチャーに1、氷砂糖、「純玄米黒酢」を入れ、電子レンジ(600W)で2分間加熱し、氷砂糖を溶かす。
3. 冷めたら冷蔵庫に入れ、1日漬ける。
1週間経ったら果実は取り除く。

※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。
※氷砂糖は少量溶け残ることがあります。飲む前に容器をふって、溶かしながら飲んでください。



*レシピの写真はソーダ割りです。

VINEGAR DRINK

新生姜で作るクラフトジンジャーシロップ

材料(8人分)

新しょうが ----- 正味150g

氷砂糖 ----- 150g

ミツカン 穀物酢 ----- 60mL

または

ミツカン 純リンゴ酢 -- 60mL

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。

※出来上がったシロップは冷蔵庫に保管し、1週間をめどに早めにお召し上がりください。

※氷砂糖は少量溶け残ることがあります。飲む前に容器をふって、溶かしながら飲んでください。



*レシピの写真はソーダ割りです。

VINEGAR DRINK

キウイのフルーツ酢

材料(8人分)

キウイ----- 100g
氷砂糖 ----- 200g
ミツカン 純リンゴ酢---- 200mL

作り方

1. キウイは皮をむいて輪切りにする。
2. ドリンクピッチャーに1、氷砂糖、「純リンゴ酢」を入れ、電子レンジ(600W)で2分間加熱し、氷砂糖を溶かす。
3. 冷めたら冷蔵庫に入れ、1日漬ける。
1週間経ったら果実は取り除く。

※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。
※氷砂糖は少量溶け残ることがあります。飲む前に容器をふって、溶かしながら飲んでください。

ご注意

- ※フルーツ酢の電子レンジの加熱時間は600Wの場合の目安時間です。
- ※フルーツ酢は漬けた翌日から、新生姜シロップは漬けて1週間後から召し上がれます。
- ※フルーツ酢は冷水、炭酸水、牛乳などで、新生姜シロップは冷水、炭酸水などで5倍程度に薄めてお召し上がりください。
- ※取り除いた果実・新生姜はお好みで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。

純玄米黒酢・純リンゴ酢等を使った
いろんなお酢レシピはこちら



製品についてのお問い合わせ先

HARIO株式会社

〒103-0006

東京都中央区日本橋富沢町9-3

ナビダイヤル 0570-022-555

<https://www.hario.com>

79411301

VDPI-700-MZレシピ説明書2412