

# VINEGAR'S CAFE

ビネガーズカフェ

FRUIT POT  
&  
DRINK PITCHER

## お取り扱い上の注意

- ⚠ 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。洗淨やご使用時はていねいにお取り扱いください。
- ⚠ 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。
- フタははずして注いでください。
- ご使用前には洗淨してください。
- 本製品は熱湯洗淨ができます。

## お手入れの方法

- ⚠ 洗淨する場合は、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。



- 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](http://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や取っ手を持ってください。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。

※ビネガーズフルーツポット1000 (VFP-1000)は電子レンジ庫内高さ17cm以上の電子レンジに対応しています。

## 材質のご案内



フタ：ポリプロピレン/耐熱温度140℃

パッキン：シリコンゴム/耐熱温度180℃

ガラスボール：耐熱ガラス/耐熱温度差120℃

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℃

### 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

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

フリーダイヤル:0120-39-8208

<https://www.hario.com>

Recipe Menu

# VINEGAR'S CAFE

---

ストロベリービネガー

Strawberry vinegar

ハニーアップルビネガー

Honey&Apple vinegar

パイナップルビネガー

Pineapple vinegar

レモネードビネガー

Lemonade vinegar

サングリア

Sangria

はちみつ梅酒

Plum wine



\*レシピの写真は水割りです。

STRAWBERRY VINEGAR

## ストロベリービネガー

---

### 材料(500ml)

いちご … 6個 (約100g)  
はちみつ … 115g  
(砂糖の場合 … 150g)  
酢又は白ワインビネガー … 225ml

### 材料(1000ml)

いちご … 12個 (約200g)  
はちみつ … 230g  
(砂糖の場合 … 300g)  
酢又は白ワインビネガー … 450ml

### 作り方

1. ガラスボールにいちご (ヘタをとり、水気をふきとったもの)、はちみつ (又は砂糖)、酢 (又は白ワインビネガー) を入れてよくまぜる。
2. フタをして電子レンジで3分加熱する。
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。

※果実は2~3日で取り出し、液体は約1か月を目安に飲み切ることをおすすめします。



\*レシビの写真は水割です。

HONEY&APPLE VINEGAR

## ハニーアップルビネガー

---

### 材料(500ml)

リンゴ … 1/2個  
はちみつ … 115g  
(砂糖の場合 … 150g)  
酢又は白ワインビネガー … 225ml

### 材料(1000ml)

リンゴ … 1個  
はちみつ … 230g  
(砂糖の場合 … 300g)  
酢又は白ワインビネガー … 450ml

### 作り方

1. ガラスボールにリンゴ（薄く切ったもの）、はちみつ（又は砂糖）、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で3分加熱する。
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。

※果実は2~3日で取り出し、液体は約1か月を目安に飲み切ることをおすすめします。



\*レシピの写真はソーダ割です。

PINEAPPLE VINEGAR

## パイナップルビネガー

---

### 材料(500ml)

パイナップル … 約100g  
はちみつ … 115g  
(砂糖の場合 … 150g)  
酢又は白ワインビネガー … 225ml

### 材料(1000ml)

パイナップル … 約200g  
はちみつ … 230g  
(砂糖の場合 … 300g)  
酢又は白ワインビネガー … 450ml

### 作り方

1. ガラスボールにパイナップル（一口大に切ったもの）、はちみつ（又は砂糖）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で3分加熱する。
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。

※果実は2~3日で取り出し、液体は約1か月を目安に飲み切ることをおすすめします。





\*レシピの写真はソーダ割です。

LEMONADE VINEGAR

## レモネードビネガー

---

### 材料(500ml)

レモン … 1個半  
はちみつ … 115g  
(砂糖の場合 … 150g)  
酢又は白ワインビネガー … 225ml

### 材料(1000ml)

レモン … 3個  
はちみつ … 230g  
(砂糖の場合 … 300g)  
酢又は白ワインビネガー … 450ml

### 作り方

1. ガラスボールにレモン (皮をむき、わたを丁寧に取り除き1cm程度の輪切りにしたもの)、はちみつ (又は砂糖)、酢 (又は白ワインビネガー) を入れてよくまぜる。
2. フタをして電子レンジで3分加熱する。
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。

※果実は2~3日で取り出し、液体は約1か月を目安に飲み切ることをおすすめします。



\*レシピの写真は調理例です。

SANGRIA

## サングリア

---

### 材料(1000ml)

オレンジ … 1個  
リンゴ … 1/2個  
レモン … 1/2個  
キウイ … 1個  
赤ワイン … 350ml  
グラニュー糖 … 大さじ4  
コアントロー … 大さじ1  
シナモン … 少々  
はちみつ … 大さじ5

※コアントローはお好みで

作り方 (500mlの場合は、分量を半分にして  
お作り下さい)

1. ガラスボールにオレンジ半分をしぼり、残り半分のオレンジとレモン、リンゴ、キウイを小さめの一口大に切り、ガラスボールに入れる。
  2. 赤ワイン、グラニュー糖、コアントロー、シナモン、はちみつを1.にいれ、軽くかきまぜ、フルーツを全体が赤ワインに漬かるようにする。
  3. フタをして冷蔵庫で1日漬け込む。
- ※果実は1日で取り出し、液体は約2~3日を目安に飲み切ることをおすすめします。



\*レシピの写真は調理例です。

PLUM WINE

## はちみつ梅酒

---

### 材料(500ml)

梅 … 150g

はちみつ … 46g

焼酎 … 250ml

### 材料(1000ml)

梅 … 300g

はちみつ … 92g

焼酎 … 500ml

### 作り方

1. ガラスボールに梅（よく洗って、ヘタを取り竹串で2～3ヶ所穴を開け、2～3時間水に漬けてアクを抜いて水気をふきとったもの）、はちみつ（又は砂糖）、焼酎を入れてよくまぜる。
2. フタをして電子レンジで3分加熱する。
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。