

HARIO



熱湯用

VINEGAR'S CAFE

ビネガーズカフェ

SLIM
CANISTER

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 | 熱湯用 |
| 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

86272100 VSC-400-MZ レシピ付き説明書2201

○ご注意○

■ピクルス

【作り方】

※「カンタン酢™」は容器にあわせて量を調整してください。
(野菜がひたひたに漬かるくらいが目安です)

【守らないと健康を害する恐れ】

※一度野菜を漬けた調味液は、野菜から出る水分で薄まっており
ますので、繰り返し漬けることはおやめください。

※冷蔵庫に保管し、1週間以内をめぐりに早めにお召し上がりください。

■フルーツ酢

【作り方】

※水砂糖は少量溶け残ることがあります。飲む前に容器を軽くゆら
して、溶かしながら飲んでください。

※「冷水、炭酸水、牛乳などで5倍程度(フルーツ酢1:冷水等4)
に薄めてお召し上がりください。約8杯分です。

※取り除いた果実は、お好みでお召し上がりください。

【守らないと健康を害する恐れ】

※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。

※出来上がったフルーツ酢は冷蔵庫に保管し、数か月をめぐりに早
めにお召し上がりください。

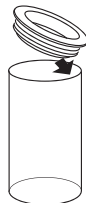


「カンタン酢™」「純玄米黒酢」「純リンゴ酢」を使ったいろんなお酢レシピはこちら

○材質のご案内○



○フタの開閉について○



フタの開閉は、
フタパッキンを
片側どちらかに
寄せるように開
閉をしてください。
垂直に開閉する
とフタが浮いたり
開けにくい場合が
あります。



パッキンはフタの
溝部に全周はまっ
ているのを確認してか
らご使用ください。

取扱説明書

お買いあげ誠にありがとうございます。正しくご使用していただくため、この取扱説明書を必ずお読みください。また、お読みになりましたら、大切に保管してください。

○お取り扱い上の注意○

△ 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ってください。

△ 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。

- ご使用前には洗浄をしてください。
- 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。
- ケガ防止の為、お取り扱い前にはヒビや欠けが無いかご確認ください。
- ガラスボールの内面を、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。
- 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。
- フタは完全密閉できるものではありませんので、液体は倒すとこぼれることがあります。ご注意ください。
- パッキンの素材の特性上、色素の濃いものやニンニクなどにおいの強い食品がついたままにしますと、色やにおいが移る場合があります。早めに洗浄してください。
- 液体を入れて凍らせないでください。また、冷蔵庫に入れる場合は、さましてから入れてください。
- 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。

○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。



- 本製品は90℃の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。
- ガラス本体の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。
- ガラスの内面を洗う際、十分ご注意ください。内側から力を入れてタオルを絞る様にヒネリ洗いをしますと、破損し思わぬケガをする危険があります。

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.harrio.com>



*レシピの写真は調理例です。

PICKLES

アスパラガスのピクルス

材料(400mL)

| | | |
|-------------|-------|------------|
| アスパラガス | ----- | 5本 |
| 酢又は白ワインピネガー | ----- | 100mL |
| 水 | ----- | 80mL |
| 砂糖 | ----- | 大さじ1 |
| A 塩 | ----- | 小さじ1/2 |
| にんにく | ----- | 1/2片 (薄切り) |
| 粒こしょう | ----- | 大さじ1/2 |
| ローリエ | ----- | 1枚 |

HARIO
オリジナル
レシピ

作り方

1. アスパラガスは洗って半分に切る。水気をふき取らずに、ラップにくるんで600Wの電子レンジで2分加熱する。
2. Aは鍋に入れて、いったん沸騰させ、冷ましておく。
3. ガラス本体に1と2を入れ、冷蔵庫で半日漬け込む。



*レシピの写真は調理例です。

PICKLES

紫玉ねぎのピクルス

材料(400mL)

| | | |
|------|-------------|-------|
| 紫玉ねぎ | ----- | 1/2個 |
| A | 酢又は白ワインピネガー | 100mL |
| | 水 | 50mL |
| | 砂糖 | 大さじ2 |

HARIO
オリジナル
レシピ

作り方

1. 紫玉ねぎをスライスし、水に30分さらす。
2. Aは鍋に入れて、いったん沸騰させ、冷ましておく。
3. ガラス本体に1と2を入れ、冷蔵庫で1時間～2時間漬け込む。



*レシピの写真は調理例です。

PICKLES

ミニトマトのピクルス

材料(400mL)

| | | |
|-------|-------------|-------------|
| ミニトマト | ----- | 10個 |
| A | 酢又は白ワインピネガー | ----- 100mL |
| | 水 | ----- 50mL |
| | 砂糖 | ----- 大さじ2 |

HARIO
オリジナル
レシピ

作り方

1. ミニトマトはよく洗いヘタを取る。
2. Aは鍋に入れて、いったん沸騰させ、冷ましておく。
3. ガラス本体に1と2を入れ、冷蔵庫で1時間漬け込む。



*レシピの写真は調理例です。

PICKLES

セロリのピリ辛ピクルス

材料(400mL)

| | | |
|-------------|-------|----------|
| セロリ | ----- | 1/2本 |
| 酢又は白ワインビネガー | ----- | 大さじ2 |
| しょうゆ | ----- | 大さじ3 |
| A 砂糖 | ----- | 大さじ1と1/2 |
| ごま油 | ----- | 大さじ1と1/2 |
| ねり辛子 | ----- | 小さじ1 |
| だし汁 | ----- | 100mL |

HARIO
オリジナル
レシピ

作り方

1. セロリは筋を取ってから縦7cmに切る。
2. ガラス本体に1とAを入れ、冷蔵庫で30分～1時間漬け込む。



PICKLES

スティック野菜のピクルス

材料(400mL)

| | | |
|------|-------------|--------------|
| きゅうり | ----- | 1/2本 |
| セロリ | ----- | 1/2本 |
| にんじん | ----- | 1/2本 |
| A | コンソメ | ----- 150mL |
| | 酢又は白ワインピネガー | --- 50mL |
| | 梅干 | ----- 1個 |
| | 塩 | ----- 小さじ1/2 |

HARIO
オリジナル
レシピ

作り方

1. 野菜はよく洗い、皮付きのまま縦10cm程度に切り、軽く塩でもむ。
(セロリは筋を取る)
2. ガラス本体に1とAを入れ、冷蔵庫で1時間～2時間漬け込む。



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。

6recipe

キャベツとかつお節のおかずピクルス

Pickled cabbage with bonito flakes

パプリカのピクルス

Paprika pickles

冷凍ミックス野菜のピクルス

Frozen pickled mix vegetables

冷凍いちごのフルーツ酢

Frozen strawberry fruit vinegar

キウイのフルーツ酢

Kiwi fruit vinegar

バナナのフルーツ酢

Banana fruit vinegar



PICKLES

キャベツとかつお節のおかずピクルス

材料(2人分)

キャベツ ----- 150g
ミツカン カンタン酢™ -- 1/2カップ
かつお節 ----- 1袋(2.5g)

作り方

1. キャベツはざく切りにする。
2. ガラス本体に1と、かつお節を交互に入れ「カンタン酢™」を注いで、冷蔵庫で30分程度漬け込む。



PICKLES

パプリカのピクルス

材料(2人分)

赤パプリカ ----- 1/2個
黄パプリカ ----- 1/2個
ミツカン カンタン酢™ -- 1カップ

作り方

1. パプリカは乱切りにする。
2. ガラス本体に1と「カンタン酢™」を注いで、30分ほど漬ける。



PICKLES

冷凍ミックス野菜のピクルス

材料(2人分)

洋風野菜ミックス (冷凍)---150g
ミツカン カンタン酢™ -----1カップ

作り方

1. 洋風野菜ミックスはパッケージに表記通りに電子レンジで解凍し、ペーパータオルで水気を取る。
2. ガラス本体に1と「カンタン酢™」を注いで、30分ほど漬ける。



VINEGAR DRINK

バナナのフルーツ酢

材料(8人分)

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

作り方

1. バナナは皮をむき、2cm長さに切る。
2. ガラス本体に1、氷砂糖、「純玄米黒酢」の順に入れ、フタをして冷暗所で1週間漬ける。
3. 漬けている間、1日1回、フタをしたまま軽くふり混ぜる。1週間経ったら果実を取り除く。



VINEGAR DRINK

冷凍いちごのフルーツ酢

材料(8人分)

いちご(冷凍)-----100g
砂糖-----100g
ミツカン 純リンゴ酢---100mL

作り方

1. ガラス本体に砂糖、「純リンゴ酢」を入れよくかき混ぜる。
2. 1にいちご(冷凍)を入れ、フタをして冷蔵庫で1日漬ける。
3. 1週間経ったら果実を取り除く。



VINEGAR DRINK

キウイのフルーツ酢

材料(8人分)

| | | |
|------------|-------|--------|
| キウイフルーツ | ----- | 正味100g |
| 氷砂糖 | ----- | 100g |
| ミツカン 純リンゴ酢 | ----- | 100mL |

作り方

1. キウイフルーツは皮をむいて輪切りにする。
2. ガラス本体に1、氷砂糖、「純リンゴ酢」の順に入れ、フタをして冷暗所で1週間漬ける。
3. 漬けている間、1日1回、フタをしたまま軽く振り混ぜる。1週間経ったら果実を取り除く。