

お好みのフルーツでもOK!

2018

お酢レシビ。

味、おいしい。体、うれしい。



※写真はイメージです。

国産玄米を100%使って
醸造した黒酢に、
りんご果汁を加えて
仕上げた、おいしく
黒酢をとることのできる
黒酢飲料です。

〈ミツカン〉
りんご黒酢
ストレート
1L



おすすめは
コレ!

オレンジ

※写真はイメージです。

お酢レシビ。

1

りんご黒酢のフルーツビネガーウォーター

材料(2人分)

- ・ミツカン りんご黒酢
ストレート…2カップ
- ・オレンジ…1/3個
- ・キウイフルーツ…1/2個
- ・いちご…2粒
- ・ブルーベリー…10粒
- ・ミント…適宜

作り方

- ①「りんご黒酢 ストレート」を器に入れる。
- ②オレンジ、キウイは皮をむいて輪切りにし、いちごはヘタを取って半分に切る。
- ③②とブルーベリー、お好みでミントを①に入れて、3~4時間冷蔵庫で漬ける。

※そのままお飲みください。ミントを入れていただくとよりさっぱりと召し上がれます。

- ※お好みで漬け時間を調整してください。(1時間程度から美味しくお召し上がりいただけます)
- ※漬け終わった果物はお好みでお召し上がりください。
- ヨーグルトに入れたり、スムージーにしてくださいと美味しく召し上がれます。
- ※調理後は冷蔵庫にて保存し、当日中にお召し上がりください。
- ※金属製のふたの使用は避けてください。