

お酢レシピ

6



※写真はイメージです。

ブルーベリーヨーグルトボウル

材料(2人分)

- ・ミツカン ブルーベリー黒酢…30ml
- ・プレーンヨーグルト…200g
- ・フルーツグラノーラ…適量
- 〈お好みのくだもの〉
- ・バナナ…1本
- ・ブルーベリー…40g
- ・キウイフルーツ…40g
- ・ミント…適量

作り方

- ①プレーンヨーグルトと「ブルーベリー黒酢」を混ぜ合わせる。
- ②深めのカップに、①、グラノーラ、食べやすくカットしたお好みのくだものをのせ、ミントの葉を飾る。

国産玄米を100%使って醸造した黒酢に、ブルーベリーとぶどう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〉
ブルーベリー黒酢
500ml



お酢レシピ

7



※写真はイメージです。

飲むお酢タンサン

材料(1人分)

- ・アサヒ飲料 ウィルキンソンタンサン…200ml
- ・ざくろ黒酢など、ミツカン希釈黒酢ドリンクシリーズ…40ml

作り方

- ①「ウィルキンソンタンサン」と「ざくろ黒酢」を5：1で割るだけで出来上がり。

100年を超える伝統と信頼のブランド。刺激強めの本格炭酸水。

〈アサヒ飲料〉
ウィルキンソン
タンサン
500ml



国産玄米を100%使って醸造した黒酢に、ざくろとぶどうの果汁を加えて仕上げた、おいしく黒酢をとることができる黒酢飲料です。6倍希釈タイプです。〈ミツカン〉
ざくろ黒酢 500ml



お酢レシピ

8



※写真はイメージです。

Wキウイのフルーツ酢

材料(8人分)

- ・キウイフルーツ…1/2個
- ・ゴールドキウイ…1/2個・氷砂糖…200g
- ・ミツカン リンゴ酢…200ml

作り方

- ①キウイフルーツ、ゴールドキウイは皮をむいて輪切りにする。
- ②密封できる広口びんに①の果実、氷砂糖、「リンゴ酢」を入れ、ふたをして涼しいところにおく。
- ③1日1回、ふたをしたまま軽くふり混ぜ、1週間で作出来上がり。漬け終わった果実は取り除く(お好みでお召上がりください)。
- ④冷水または炭酸水で約5倍に薄めて、さっぱりいただく。(フルーツ酢原液：炭酸=1：4)

りんご果汁を主原料にした、さっぱりとした風味が特徴のお酢です。

〈ミツカン〉
リンゴ酢
500ml



※出来上がったフルーツ酢は冷蔵庫に保管し、一年以内をめどに早めにお召上がりください。
※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。
※金属製のふたの使用は避けてください。
※出来上がりがり量は約5倍に薄めて、約8杯分。