

お酢レシピ 2017



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の果汁などを加えて飲みやすく仕上げた、おいしい黒酢飲料です。

ミツカン
ブルーベリー黒酢
ストレート 1L

※掲載商品のパッケージ変更や規格変更、品揃え改廃などにより掲載商品がご提供できなくなる場合がございます。

※写真はイメージです。

お酢レシピ

1

フルーツビネガーウォーター

材料(2人分)

いちご 10粒
ブルーベリー 20粒
ミント 適宜
ミツカン ブルーベリー黒酢ストレート 2カップ

作り方

- 1 「ブルーベリー黒酢 ストレート」を器に入れる。
- 2 いちごはヘタを取って半分に切る。
- 3 ②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。
※お好みで他の果物を入れていただいてもおいしく召し上がれます。

※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、スムージーにしていただ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。