

果実酒

果実酢

Fruit meets liqueur and vinegar.

漬けて楽しむ、
初夏の一杯。



キウイ酒

材料 (作りやすい分量)

- ・キウイフルーツ… 2個
- ・グラニュー糖… 30g
- ・ホワイトリカー (アルコール度数35度以上)… 1カップ

- ①キウイは皮をむき、7~8mmの厚さのいちよう切りにする。
- ②洗って熱湯消毒した保存容器に、グラニュー糖、ホワイトリカーを入れ、ふたをして冷暗所で漬ける。時々容器をゆすってグラニュー糖を溶かし、なじませる。
- ③1週間ほどで飲むことが可能。キウイは2週間ほどで取り出す。



1:1:1で作る

冷凍ブルーベリーのフルーツ酢

材料 (8人分)

- ・ブルーベリー… (冷凍) 100g
- ・砂糖… 100g
- ・ミツカン リンゴ酢… 100ml または
ミツカン 純リンゴ酢… 100ml

- ①密封できる広口ビンに砂糖、「リンゴ酢」または「純リンゴ酢」を入れ、よくかき混ぜる。
- ②1にブルーベリー (冷凍) を入れ、ふたをして冷蔵庫で1日漬ける。
- ③1週間経ったら果実を取り除く。