

A-COOP

くだものを漬けて飲みま酢

①-A



大好評

おいしいサワードリンクを
手作りでお楽しみください!!



作り方

- 果実 250gに本品 500ml (1:2)で、2~3日漬け込みます。(梅は1週間位)
- 果実を取り出した液を水・牛乳・炭酸水などで3~4倍に薄めてお飲みください。

※取り出した果実も、お召し上がりいただけます。

500ml

- りんご酢においしく調味した、ドリンク用のお酢です。
- いろいろなフルーツ・柑橘類のサワードリンクが手軽に楽しめます！
その他、しょうが・紫蘇・黒豆なども好評！
もちろん、酢料理にも利用できてとっても便利！！

漬けておいしい果実

いちご・みかん・りんご・レモン・ゆず・すだち・パイナップル
キウイフルーツ・黄梅・ぶどう・ブルーベリー・柿など

レモンとキウイのミックスサワードリンク



材料 レモン……………1個
キウイ……………1個
エコーブくだものを漬けて飲み酢…500ml

作り方 1. レモン…よく洗い、輪切りまたはくし形切り。
キウイ…皮をむき、輪切りまたは半月切り。
2. (1)のレモンとキウイを容器に入れ、分量の
エコーブくだものを漬けて飲み酢を注ぐ。
3. 2～3日間ほど漬け込み、レモンとキウイを取り出す。

☆長く漬けると、レモンの苦味が出てきますが、レモンの皮の白い部分を取り除いて、表面の皮と果肉を漬けると、苦味は出てきません。

ブルーベリーのサワードリンク



材料 ブルーベリー……………250g
エコーブくだものを漬けて飲み酢…500ml

作り方 1. ブルーベリーはよく洗う。
2. ブルーベリーを容器に入れ、分量の
エコーブくだものを漬けて飲み酢を注ぐ。
3. 2～3日間ほど漬け込み、ブルーベリーを取り出す。

☆ブルーベリーを冷凍してから漬けると味が出やすくなります。

黒豆のサワードリンク



材料 乾燥黒豆……………150g
エコーブくだものを漬けて飲み酢…500ml

作り方 1. 黒豆をフライパンに入れ、弱火で乾煎りする。
☆黒豆の表面にヒビが入るまで。
2. 黒豆を容器に入れ、分量の
エコーブくだものを漬けて飲み酢を注ぐ。
3. 2～3日間ほど漬け込む。

☆黒豆はそのまま漬けておき、サワードリンクと一緒に召上がりください。

青じそのサワードリンク



材料 青じそ……………20枚
エコーブくだものを漬けて飲み酢…500ml

作り方 1. 青じそはよく洗い、水気を拭きとる。
2. (1)の青じそを容器に入れ、分量の
エコーブくだものを漬けて飲み酢を注ぐ。
3. 2～3日間漬け込み、青じそを取り出す。

パイナップルのサワードリンク



材料 パイナップル……………250g
エコーブくだものを漬けて飲み酢…500ml

作り方 1. パイナップルは芯を取って皮をむき、
一口大の大きさに切る。
2. (1)のパイナップルを容器に入れ、分量の
エコーブくだものを漬けて飲み酢を注ぐ。
3. 2～3日間ほど漬け込み、パイナップルを取り出す。

飲み方 水、牛乳、炭酸水などで3～4倍に薄めてお飲みください。(希釈はお好みの味になるように加減してください)
くだものなどを取り出した液は、早めにお召上がりください。

保存 液は必ず薄めない状態で、冷蔵庫で保存してください。
※本品(エコーブくだものを漬けて飲み酢)の開栓後は冷蔵庫で保存してください。

いちごのサワードリンク



材料 いちご……………250g
エコーブくだものを漬けて飲み酢…500ml

作り方 1. いちごはヘタを取ってよく洗う。
2. いちごを容器に入れ、分量の
エコーブくだものを漬けて飲み酢を注ぐ。
3. 2～3日間ほど漬け込み、いちごを取り出す。