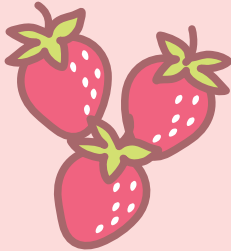


# フルーツビネガーの作り方

好きな果実、氷砂糖、お酢をビンに入れて、  
1週間程度漬けるだけで完成!

## おいしい比率 /

好きな果実



1

:



氷砂糖

1

:



お酢

1

おすすめレシピ

## イチゴビネガー

材料

●イチゴ200g ●氷砂糖200g ●リンゴ酢200mL

### [ 作り方 ]

- 1 イチゴは水洗いして水気をよく拭き取り、ヘタを取る。
- 2 消毒した清潔なビンにイチゴと氷砂糖を交互に入れる。
- 3 リンゴ酢を入れる。
- 4 冷暗所に保存し、時々ビンをゆすって混ぜる。  
1週間程度で出来上がり、イチゴを取り出して  
冷蔵庫で保存する。



日新製糖株式会社