

酒粕を使ってカンタンおいしい

## 基本の甘酒の作り方

容器各部の名称と働き



キャップ用  
パッキン

キャップ  
ネジ式・パッキン付で漏れにくい。



フタ用  
パッキン

フタ  
ネジ式・パッキン付。  
材料を出し入れしやすい、広口タイプの注ぎ口。



中トレイ

中トレイ  
フタにセットして  
材料のかくはん  
機として、また、  
黄身と白身を分  
離する黄身受け  
としても使えます。



本体

甘酒レシピの目  
盛りと分量をプリント表示。  
キャップ・フタ・  
中トレイをはずして電子レンジOK。

材 料(1人分)

酒粕(手でちぎる) 60g  
砂糖 大さじ2  
水 230ml  
しょうが絞り汁 小さじ1

酒粕の甘酒には、ビタミンや必須アミノ酸、ブドウ糖が含まれ、飲む点滴と言われています。夏バテや冬の冷え対策に注目を集めています。年間を通して体にやさしい飲み物です。

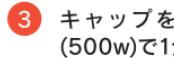
作り方



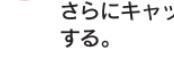
容器本体に酒粕・砂糖・水(50ml)・しょうが絞り汁を入れる。  
キャップ・フタ・中トレイはつけて電子レンジ(500w)で1分加熱し、いったん取り出す。



本体にフタ・中トレイをセットし、キャップをしっかりと閉め、縦に約30回振る。  
※キャップを開ける際は、中身が飛び出さないように注意してください。



キャップを開けて残りの水を加え、電子レンジ(500w)で1分加熱し、再び取り出す。



キャップを閉めて縦に約30回振る。  
さらにキャップを開け電子レンジ(500w)で30秒加熱する。



キャップを閉めると、そのまま  
冷凍・冷蔵保存ができます。  
よく振ってからお飲みください。

温めても冷やしても深い味わい

## 抹茶甘酒ラテ

材 料(1人分)

酒粕(手でちぎる) 60g  
砂糖 大さじ2  
水 50ml  
牛乳 150ml  
抹茶 小さじ1

好みで、抹茶を湯で溶いて  
回し入れ、抹茶の粉を振る。

作り方

1 容器本体に酒粕・砂糖・水を入れる。キャップ・フタ・中トレイはつけて電子レンジ(500w)で1分加熱し、いったん取り出す。

2 本体にフタ・中トレイをセットし、キャップをしっかりと閉め、縦に約30回振る。

3 キャップをはずし牛乳を加え、キャップをつけて電子レンジ(500w)で1分加熱する。取り出してキャップをしっかりと閉め縦に約30回振る。

4 抹茶を分量外の水(小さじ1)で溶いて加え、キャップをつけて電子レンジ(500w)で30秒加熱する。

5 飲む前によく振る。

