

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  
ネジ式・パッキン  
付で漏れにくい。



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  
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。

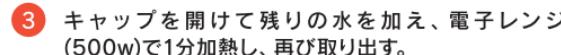
### 作り方



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。



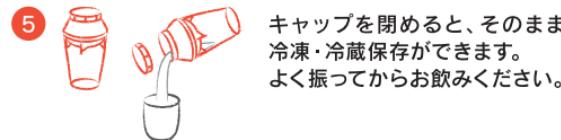
本体にフタ・中トレイをセットし、キャップをしっかりと閉め、縦に約30回振る。  
※キャップを開ける際は、中身が飛び出さないように注意してください。



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。

ほんのり甘い香り

## 甘酒みかんシャーベット

### 材 料 (1人分)

みかん(缶詰) 100g  
缶のシロップ 大さじ2  
甘酒 100ml

### 作り方

① みかんをフォークで細かくつぶす。

② 容器本体に①と缶のシロップ、甘酒を入れる。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10回振る。

③ 冷凍庫に入れ、30分ごとに取り出し、よく振り混ぜながら冷やし固める。(好みの固さになるまで約3~4回繰り返す。)

