



健康のために毎日摂ってほしいお酢。
この甘酢はお酢を使った料理にとっても便利。
酢飯や自家製ドレッシング、ピクルス等に使いやすくアレンジしました。

砂糖の甘さとみりんの風味を加えてあるので
酸味が柔らかくなり食べやすく仕上がってくれます。



～材料～

酢 200g

みりん 50g 砂糖 45g ^A

塩 3g

作り方

- 1, 容器にAを入れて上蓋(穴2)をセットし、500Wの電子レンジで2分加熱します。
 - 2, ①に酢を加えてよく混ぜて下さい。
加熱後、砂糖が溶けずに残る場合がございますがお酢を加えて混ぜると溶けます。
- ※容器に入れて保存する場合は冷蔵保管し、なるべく早めにご使用下さい。
- ※穀物酢を使用するとどんなお料理にも合います。
- ※ドレッシング等にご使用の場合は
リンゴ酢等の果実酢が香り良く仕上がりますのでお勧めです。