

🍋 レモンはちみつづくり方

●材料

材料	びんの サイズ	930ml びん	1,500ml びん
レモン		400g(約 4 個)	600g(約 6 個)
はちみつ		280g	420g

●レモンはちみつづくり方

①	②	③
びんを洗い乾かします。 <small>※やわらかいスポンジを使い、ぬるま湯で洗ってください。 ※熱湯消毒、煮沸消毒はせずに食品用アルコールや食酢で内側と口の周りを拭いてご使用ください。</small>	レモンを水洗いし、水気を取ります。 <small>※乾いた布巾で丁寧に拭いてください。</small>	レモンを輪切りにします。 <small>※レモンの厚みは5mm程度がおすすめです。</small>
④	⑤	⑥
レモンをびんに入れ、はちみつを加えます。 	出てきた水分をなじませます。 <small>※ときどきびんを静かにゆすり、出てきた水分をなじませます。</small>	冷暗所で保存して出来上がり！  <small>※2～3日後くらいから飲み始められます。発酵を避けるため、出来上がった後冷蔵庫で保管してください。出来るだけ早く飲み切りましょう。</small>

ワンポイントメモ

930ml びんは約 8 杯分、1,500ml びんは約 10 杯分の水割りが出来上がります。

🍌 しょうがシロップづくり方

●材料

材料	びんの サイズ	930ml びん	1,500ml びん
しょうが		300g	500g
砂糖		210g	350g

●しょうがシロップづくり方

①	②	③
びんを洗い乾かします。 <small>※やわらかいスポンジを使い、ぬるま湯で洗ってください。 ※熱湯消毒、煮沸消毒はせずに食品用アルコールや食酢で内側と口の周りを拭いてご使用ください。</small>	しょうがを水洗いし、水気を取ります。 <small>※乾いた布巾で丁寧に拭いてください。</small>	しょうがの皮をむき、スライスします。 <small>※しょうがの皮をむき、適当な大きさにスライスしてください。</small>
④	⑤	⑥
しょうがと砂糖を交互に入れます。 	出てきた水分をなじませます。 <small>※ときどきびんを静かにゆすり、出てきた水分をなじませます。</small>	冷暗所で保存して出来上がり！  <small>※5日後くらいから飲み始められます。発酵を避けるため、出来上がった後冷蔵庫で保管してください。出来るだけ早く飲み切りましょう。</small>

ワンポイントメモ

930ml びんは約 5 杯分、1,500ml びんは約 8 杯分の水割りが出来上がります。

●推奨びんラインナップ

- 注意 -

密封びんではありません。「横にすること」「逆さにすること」「ゆすること」で混ぜ合わせると、もれる恐れがありますのでおやめください。



I-77827-W-A-JAN-S



I-77827-OG-A-JAN-S



I-77827-OR-A-JAN-S



I-77860-W-A-JAN-S



I-77860-OG-A-JAN-S



I-77860-OR-A-JAN-S