

すだち酢メニュー

お問い合わせ・ご注文は

株式会社 高田商店

☎0885-32-0178

<ドレッシング>

すだち酢	大さじ4
サラダ油	大さじ3
昆布だしの素（顆粒）	小さじ1
砂糖	小さじ1
塩	小さじ1



①全ての材料を混ぜ合わせればできあがり

<すだちゼリー>

すだち酢	大さじ2
ゼラチン	5g
水（ゼラチン用）	20cc
はちみつ	大さじ1
砂糖	35g
水（ゼリー用）	240cc



- ①ゼラチンと水を合わせてふやかしておく。
- ②耐熱容器に水・砂糖・はちみつを加えて電子レンジ600wで1分加熱する。
- ③砂糖が溶けるように、均一になるように混ぜる。
- ④ふやかしたゼラチンを、電子レンジ600w10秒加熱して溶かす。
- ⑤3と4を合わせてすだち酢を加えて混ぜる。
- ⑥型に流し込み、冷蔵庫で冷やして完成

<焼酎のすだち割り>

焼酎	30ml
すだち酢	小さじ1
氷	コップ半分
水	適量



- ①グラスに焼酎、すだち酢を入れる。
- ②お好みで水と氷をグラスに入れ、ゆっくりとかき混ぜる。