

# ゆず酢メニュー

お問い合わせ・ご注文は  
株式会社 高田商店  
☎0885-32-0178

## < さつまいもの甘煮 >

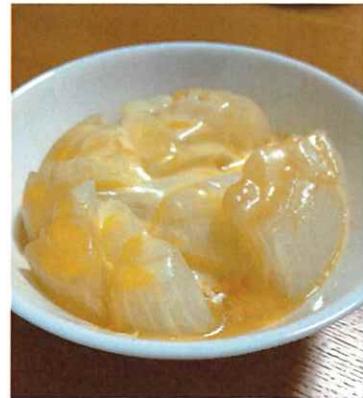
さつまいも	1本
水	100cc
ゆずの皮	お好みで
砂糖	小さじ1
酒	大さじ1
塩	少々
ゆず酢	大さじ1/2



- ① さつまいもはきれいに洗って皮ごと1cm厚さの輪切りにし、水にさらす。
- ② 鍋にゆず酢以外の材料を入れて煮立て、落としぶたをし、煮立ったら火を弱めて煮る。
- ③ さつまいもがやわらかくなったらゆず酢を加え、煮汁がなくなるまで煮る。

## < 丸ごと新玉ねぎのチーズかけ >

新玉ねぎ	1個
バター	10g
醤油	大さじ1
とろけるチーズ	好きなだけ
ゆず酢	大さじ1



- ① 新玉ねぎの皮をむき、8等分に切り込みを入れ、切り込みを入れた間にバターをはさむ。
- ② ふんわりとラップをし600Wで5分加熱する。
- ③ ラップをはずし、醤油を玉ねぎに回しかけ、とろけるチーズをのせて再びふんわりとラップをし、600Wで30秒再加熱する。
- ④ 食べる直前にゆず酢大さじ1をかける

## < ゆずジュース >

ゆず酢	大さじ1
はちみつ	大さじ1
氷	お好みで
炭酸水または水	150cc



- ① グラスにゆず酢、はちみつを入れてよく混ぜ合わせる。お好みで氷を入れる。
- ② 炭酸を注ぎ入れ、ゆっくりと混ぜ、完成。