

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。