



ADERIA

日本製

おうちでかんたん

果実酒

びん

SINCE 1962

50年以上のロングセラーの4つの理由



運びやすい吊り手付き。



注ぎやすい内栓。

抗菌内栓使用

SIAA

for KOHKIN

無機抗菌剤・練込内栓

JPO111004A0012L

SIAAマークは、抗菌製品技術協議会
サイトラインで品質管理・情報公開
された製品に表示されています。



着脱簡単! 洗しやすい。



広口で洗しやすい。

おいしい梅酒の材料割合

材料 びんの サイズ	梅	ホワイトリカー 【35度】	どちらか（お好みで調整ください）	
			氷砂糖	ハチミツ
8 ^(10号) リットル	2.0kg	3.6リットル	1.0kg~1.5kg	1.15kg
5 ^(7号) リットル	1.5kg	2.7リットル	700g~1.2kg	870g
4 ^(5号) リットル	1.0kg	1.8リットル	500g~800g	580g
3 ^(4号) リットル	800g	1.4リットル	400g~600g	460g



ADERIA

製造元 石塚硝子株式会社
ハウスウェアカンパニー

〒482-8510 愛知県岩倉市川井町1880番地

お客様相談室 (0587) 37-2024



われもの注意



熱湯消毒不可



食器洗浄機不可



電子レンジ不可

法定品質
表示

本体 — ソーダガラス

キャップ — ポリプロピレン (耐熱温度90°C)

内栓 (抗菌) — ポリエチレン (耐熱温度40°C)

吊り手 — ハンドル — ポリエチレン (耐熱温度40°C)

バンド — ポリプロピレン (耐熱温度90°C)

ご注意



樹脂製品 (キャップ、内栓、吊り手) は
煮沸、熱湯を注ぐなどのことはしない
で下さい。(変形の恐れがあります。)

詳しくはWebサイトへ! <http://www.ishizuka.co.jp/houseware/umebin/>

検索



お使いになる前の準備

お使いになる前に(再びお使いになる際にも)ぬるま湯でびんをよく洗い、乾いた清潔な布巾に伏せて乾かしてしてください。

食品にも使えるアルコール系の除菌防臭スプレーや、ホワイトリカー(35度)を布にしみ込ませて内部を拭くことをおすすめします。また、煮沸・熱湯消毒は絶対にしないでください。

●この材料は4ℓ(5号型)びんを基準しております。7号びんの場合は1.5倍、10号びんの場合は2倍にしてください。●食材を洗う時は洗剤を使わないでください。

かんたんのできる梅酒づくり

材料

材料

- 梅 1kg
- 氷砂糖 500g~800g またはハチミツ 580g
- ホワイトリカー(35度) 1.8ℓ

つくり方

①梅は傷つけないよう水洗いをした後、へたの部分を取り、一粒ずつ乾いた布巾でみがくようにふき取ります。

②果実酒びんに梅と氷砂糖を交互に入れ、最後にホワイトリカーを静かに注ぎ、フタをしめ、冷暗所に置きます。

③たまにびんを静かにゆらし、氷砂糖を溶かします。6カ月で美しいコハク色の梅酒が出来上がりますが、梅酒は熟成が遅い酒ですので、1年から2年熟成したものが色、味、香りとも、すばらしくなります。

梅は1年で取り出しておきます。取り出した梅はおいしく召し上がれます。

おいしい飲み方

- 梅酒本来のおいしさを楽しめるオンザロック
- 梅酒の甘さと、爽快感を楽しめるソーダ割り
- お好みのジュース(オレンジなど)を加えて
- 寒い時期にはお湯割り

詳しくはこちらのQRコードへアクセス ▶

QRコードが読み込めない場合は下記 URL からアクセス
<http://www.ishizuka.co.jp/houseware/umebin/>



らっきょうの甘酢漬け

材料

材料

- らっきょう(土付き) 1.5kg
- らっきょう酢 1000ml
- 赤唐辛子 2~3本(お好みで加減してください)
- 塩 30g

つくり方

①土付きらっきょうをバラしながら、土をよく洗い落とします。

②ひげ根は、包丁で根元ギリギリを切り落とします。

③流水で洗い、ザルに上げます。水を吸いすぎないように手早く洗いましょう。水を吸いすぎるとカリカリの食感が失われます。

④一つかみの塩(約30g)をらっきょうにまぶし、一時間ほど置きます。水分を出して芽の成長を止め、腐敗を防止します。(洗いらっきょうで漬けている方は、この工程を忘れがちなので注意してください)

⑤鍋にたっぷりの湯を沸かし、ザルごと10秒間ぐらしてからしばらく置いて粗熱をとります。

⑥果実酒びんにらっきょう酢を、らっきょうがよく浸るまで注ぎ、種をとって小切りにした赤唐辛子を入れます。2~3日間は、びんを静かにゆらしてください。

※冷暗所に置いて10日後には食べられますが、3週間後からおいしくなります。

ポイント

茎は少し切り落とす。切りすぎると切り口が広がる分、甘酢がしみ込み過ぎてやわらかくなり、歯ごたえが悪くなります。

甘くてさっぱり梅シロップ

材料

材料

- 梅 1kg
- 上白糖 1kg~1.5kg
- 食酢 100ml

アルコールなしの手作りシロップなので、お子様やアルコールに弱い方にも安心してお作りいただけます。

つくり方

①梅は傷つけないよう水洗いをした後、へたの部分を取り、一粒ずつ乾いた布巾でみがくようにふき取ります。

②果実酒びんに梅と上白糖を交互に入れ、食酢を静かに入れます。(いちばん上は上白糖が梅を覆った状態にしてください)

③3~4日すると、上白糖が溶けてシロップが上がってきます。完全に上白糖が溶けるまで毎日2~3回静かにゆらし、冷暗所で保存します。

※もし保存中に泡が出たら、しばらくびんごと冷水にひたしておくか、梅をザルにあげ、シロップをなべに入れて火にかけ、煮立ったら泡をとり、完全にさましてから梅と一緒にびんに戻し、保存します。

④約3~4週間ほどで出来上がります。エキス分の抽出された梅の実はタネと皮だけになるので取り出してください。

おいしい飲み方

- 冷水や炭酸で3~4倍に割ってお飲みください。
- 寒い季節には、お湯割りがおすすめ。

かんたんレモンシロップ

材料

材料

- レモン 1.5kg(8~10個)
- 氷砂糖 1kg
- 食酢 100~200ml
- ハチミツ(お好みで)

つくり方

- ①レモンはぬるま湯で洗いワックスを取り除きます。
 - ②レモンを2~3mmの輪切りにします。
 - ③レモンと氷砂糖をびんに交互に入れます。
(お好みでハチミツを加えてください)
- 発酵して泡が出ることがあるので食酢をレモンに満遍なくかか
るように注いでください。
- ※レモンが傷まないよう1日1回びんを静かにゆらしてください。
- ④冷暗所で保存して2~3週間程で出来上がります。完成した
シロップは冷蔵庫で保管しましょう。

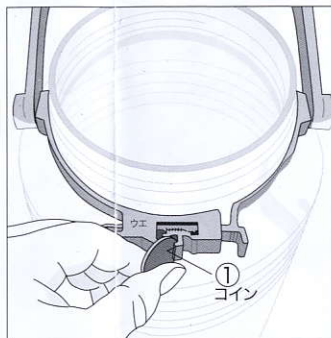
おいしい飲み方

- 冬の寒い日には、お湯で割ってレモネード
- 暑さを感じる日には、ソーダ割り

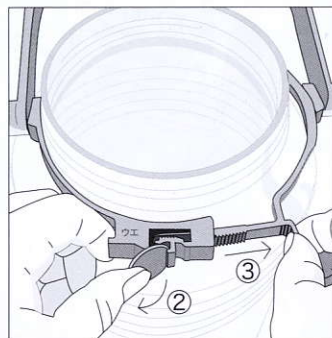
新しいバンドで着脱が簡単！！

バンド部分が取り外しやすく、洗いやすくなりました！！

吊り手のバンド部分の外し方

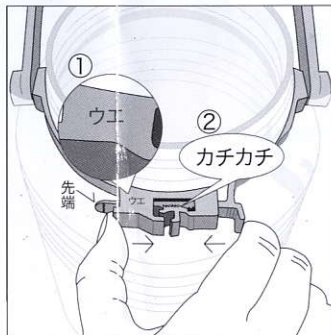


①コインを図のように差し込みます。



①左手で、コインを矢印の方向に
テコの要領で持ち上げ、ロックして
いる部分を解除します。②バンドの
ロック部分を右手で矢印の方向に
引き、バンドを外します。

吊り手のバンド部分の取付け方



①バンドに「ウエ」・「シタ」の刻印
がありますので「ウエ」を上にして
はめてください。※誤って逆に装着
すると吊り手が上にあがりません。
②ロック部分を左右から押します。
先端が出てきて、「カチカチ」の音が
出なくなるまで押してください。
※吊り手がしっかり閉まっていない
と、びんを持ち上げたとき外れて落
下して破損するおそれがあります。
イラストのように吊り手の先端が見
えるところまでしっかりと閉めてく
ださい。

⚠ バンドの「ウエ」・「シタ」を逆に装着し、無理やり吊り手を
上にあげると破損して思わぬケガをするおそれがあります。

ご購入ありがとうございます。
シオリは大切に保管いただき、
新たにお使いの際に必ずもう一度お読みください。

- ①お使いになる前に(再びお使いになる際にも)ぬるま湯でびんをよく洗い、
乾いた清潔な布巾に伏せて乾かしてしてください。食品にも使えるアルコ
ール系の除菌防臭スプレーや、ホワイトリカー(35度)を布にしみ込ませ
て内部を拭くことをおすすめします。また、煮沸・熱湯消毒は絶対にしない
てください。
- ②耐熱ガラスではありません。ガラス本体・樹脂(内栓・吊り手・キャップ
・パッキン)ともに熱湯消毒は絶対にしないでください。特にガラス部分は
急激な温度差で割れることがあります。また、急に熱湯を入れたり、ガラス
が熱いうちに冷たいものを入れたりしないでください。
- ③一度、梅酒などを作ったびんで他の果実酒を作る場合、内栓やネジ口に糖
分やエキスがこびりついている場合があります。よく洗ってからご使用くだ
さい。
- ④洗剤をご使用になる際は、滑りやすいので十分気をつけて、ぬるま湯で洗
ってください。
- ⑤らっきょうやにんにくを漬けたびんは、内栓、ガラス本体に匂いが移って
おり、洗っても匂いが消えない場合があります。同じ物を漬けるのがコツです。
- ⑥果実酒びんの容量が分からなくなった場合は、びんの底に4L、5Lなどの
表示がありますので、お確かめください。(3L→3リットルサイズ、4L→4リ
ットルサイズ、5L→5リットルサイズ、8L→8リットルサイズ、)

アデリア果実酒びんお取扱い上のご注意

- 完全密封ではありません。使用中に横に倒さないでください。
- 傷がつきますと破損しやすくなります。ガラスどうし、あるいは硬いものとぶつからないように扱ってください。また、ガラスを傷つけるおそれのある金属たわし・クレンザーなどを使用しないでください。
- 急激な温度差で割れることがあります。急に熱湯を入れたり、ガラスが熱いうちに冷たいものを入れたり、ぬれた所に置いたりしないでください。
- 電子レンジなどでご使用にならないでください。
- 樹脂(内栓・吊り手・キャップ・パッキン)などは火の近くなど高温の状態では変形しますので十分ご注意ください。
- 漬け込み後、びん内に圧力が生じ、内栓が変形する場合がありますので、熟成するまで1~2度(1~2カ月程度)内栓の注ぎ口のフタを開け、数分してから、再度フタをして保存することをおすすめします。