

これからの時期の酵素飲料の 美味しい飲み方

イチゴの大和酵素漬け



イチゴ
5～6個
大和酵素(本草)
適量

市販で売っている瓶にイチゴを切って入れます。(洗ったあと水分を切ってください)酵素(本草)を入れて、冷蔵庫に1日置けば香りとエキスが出てきます。お好みの量の水や炭酸水で割って完成です。

キウイの大和酵素漬け



キウイフルーツ
2～3個
大和酵素(本草)
適量

市販の瓶にキウイフルーツをカットして入れます。大和酵素(大和酵素)を入れるだけ。1～2日冷蔵庫で保管すると完成します。

キウイもイチゴと同様カットして入れるだけです。キウイは皮ごと漬けるとアルコール発酵してしまいます。皮は剥いてからつけてください。

大和酵素の酵素マリネ



プチトマト
適宜
大和酵素(本草)
100cc
酢(穀物酢、果実酢
など)
100～150cc
塩

プチトマトはへたを除き、洗って水気を拭いておきます。清潔な瓶を用意し、その中に大和酵素(本草)と酢、塩を入れてよく混ぜます。瓶にプチトマトを漬け込みます。<冷蔵保存>

- 大和酵素(本草)と酢の割合は、1:1.5が基本。1:1だと甘めの仕上がりです。
- プチトマトは彩りのよいものを選ぶのがオススメです!
- 酢は、米酢、黒酢、ワインビネガー、リンゴ酢などお好みで。

大和酵素の酵素ゼリー



市販ゼラチン 5g
お湯
50 ml (80℃以上)
水 90 ml
大和酵素(本草)
60 ml

市販のゼラチンを容器に5g入れます。お湯を入れ、混ぜた後に水、大和酵素(本草)の順に入れて混ぜます。その後冷蔵庫で冷やします。

冷やす時は、容器に浅く入れると早めに固まります。トッピングに上から大和酵素(本草)やヨーグルトをかけても美味しいです。