

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20429-115	株式会社クイックパック	0564-59-3525

漬け上手[®]

ご注文はカートン単位でお願いします。

意匠登録済



意匠登録済



①

●らっきょう漬け梅酒のつくり方がわかるシオリが入っています。



②

●梅酒・梅ゼリーのつくり方がわかるシオリが入っています。



③

●梅酒・梅シロップ・梅サワーのつくり方がわかるシオリが入っています。

①
I-77823-R-B-JAN
らっきょう漬
¥1,300 6コ入
φ110×H185・M153
2000mL
49 61373 032608 ★

②
I-77860-R-A-JAN
小出し用ポット 1.5L
¥1,100 12コ入
φ86 W114×D100×H252
1500mL
49 06678 160236 ★

③
I-77861-R-A-JAN
うめ編 2L
¥1,300 6コ入
φ86 W124×D100×H295
2000mL
49 06678 160243 ★

①
本 体/ソーダライムガラス
外フタ/ポリプロピレン樹脂 耐熱温度:100℃
内フタ/ポリエチレン樹脂耐熱温度:70℃
吊 手/ハンドル...ポリプロピレン樹脂 耐熱温度:90℃
止 め 具...ポリプロピレン樹脂 耐熱温度:90℃
リ ン グ...ポリエチレン樹脂 耐熱温度:40℃
※耐熱温度は部品ごとの目安を表示しています。すべて日本製

② ③
本 体/ソーダライムガラス
外フタ/ポリプロピレン樹脂 耐熱温度:100℃
内フタ/ポリエチレン樹脂耐熱温度:70℃
注 口: ポリプロピレン樹脂 耐熱温度:100℃
すべて日本製

果実酒 小出し用ポット 意匠登録済



本 体/ソーダライムガラス
フタ/ポリプロピレン樹脂 耐熱温度:100℃
すべて日本製

I-77827-R-JAN
果実酒 小出し用ポット
¥700 36コ入 (2×18)
φ66×H198・M96 930mL
49 06678 150640 ★

グッドデザイン賞

I-77826-R-JAN
果実酒 小出し用ポット (小)
¥580 48コ入 (2×24)
φ66×H146・M81 485mL
49 06678 154013 ★

グッドデザイン賞

- わが家で漬けたオリジナル果実酒などを少量ずつお使いいただけます。
- 冷蔵庫のドアポケットですっきり収納できます。
- キレが良く液ダレにくい注ぎ口が特長です。
- 使い方や機能を説明したシオリと、日付や中身が書けるラベルシールが入っています。

漬け物 小出し用キーパー 意匠登録済



本 体/ソーダライムガラス
フタ/ポリエチレン樹脂 耐熱温度:60℃
すべて日本製

B-31301-R-JAN
漬け物 小出し用キーパー
¥330 60コ入 (3×20)
φ101×H61・M114
49 06678 153931

グッドデザイン賞

- フタをしたままきちんと重ねて保存ができます。
- フタをはずしてボールとしてご使用いただけます。
- ※液状の食品を入れて横積みしたり、逆さにしないでください。
- ※持ち運びの際は必ず本体を持ってください。
- (フタを持って運ぶと本体がぬげ落ちることがあります。)

GLASS COLUMN

梅酒のつくり方

各種びんと材料の割合

びんのサイズ	材料	梅の実	ホワイトリカー	氷砂糖
8L (10号)		2.0kg	3600mL	1000g
5L (7号)		1.25kg	2300mL	600g
4L (5号)		1.0kg	1800mL	500g
3L		1.0kg	1800mL	500g

上の表は目安です。びんの容量はびんの底をごらんください。

- 3Lと4Lの果実酒びんは両方とも梅1kg(一般的な梅の販売単位)を漬けることができます。
- 但し、びんの内部の空きの大きさは異なります。
- 表の割合は目安です。お好みで調節してください。



1 果実酒びんを洗い乾かします。
やわらかいスポンジを使い、ぬるま湯で必ず洗ってください。熱湯消毒・煮沸消毒はせずホワイトリカー又は食品用アルコールで拭いてご使用ください。



2 梅のヘタを除きます。
梅のヘタやなり口のくぼみの汚れは、竹串を使いきれいに取り除きます。



3 梅を洗います。
表面を傷つけないよう水洗いし、ざるに上げます。



4 梅を拭きます。
乾いた布巾で一つずつ丁寧に拭きます。
水気が残っているとカビの原因となります。ご注意ください。



5 梅と氷砂糖は交互に入れます。
準備したびんに梅と氷砂糖を交互に入れます。



6 リカーを注ぎます。
静かにホワイトリカーを注ぎます。冷暗所で保管してください。
梅の実と溶けた砂糖が分離して混ざり合っていない場合は、清潔な箸などを使い静かに混ぜてください。