

Dean & Co.

From
KOCHI

高知県産柑橘とスパイス薫る クラフトジンジャーエールシロップ アレンジレシピ



AOGIRI
高知県産
青ざりみかん

YUZU
高知県産
柚子

ソーダ割り

柚子

がおすすめ

材料

ジンジャーエールシロップ 50ml
炭酸水 150ml

作り方 材料を冷蔵庫でよく冷やし、グラスに合わせて注いで完成。

ミルク割り

青ざり

がおすすめ

材料

ジンジャーエールシロップ 50ml
牛乳 150ml



ビール割り

青ざり 柚子

どちらもおすすめ

材料

ジンジャーエールシロップ 25ml
ビール 120ml

作り方 材料を冷蔵庫でよく冷やし、グラスに合わせて注いで完成。

ワイン割り

青ざり 柚子

どちらもおすすめ

材料

ジンジャーエールシロップ 50ml
白ワイン 150ml



サヴァラン

青ざり

がおすすめ

材料

ジンジャーエールシロップ 100ml
ラム酒 25ml、バゲット 3切れ
ホイップクリーム 好みの量
シナモン 少々

作り方

- ①シロップとラム酒を混ぜ、ラップをせずに電子レンジで1～2分加熱する。
- ②切ったバゲットを皿に並べ、①を染み込ませ、ラップをして冷蔵庫で冷やす。
- ③お好みでラム酒を少し加えたホイップクリームを添え、シナモンをふって完成。



ドレッシング

青ざり 柚子

どちらもおすすめ

材料

ジンジャーエールシロップ 100ml
水 50ml、しょうゆ 20ml
オリーブオイル 25ml、
りんご酢 25ml、山椒 少々

作り方

- ①山椒以外の材料を良く混ぜる。
- ②サラダ(グリーンサラダ、大根サラダなど)にかけ、良く和える。
- ③食べる前に山椒をふって完成。

