

# 6月のやさしくスパイシーなジンジャーレシピ

vol.03

発行日：2012-6

水無月・JUNE

「おうちでゆったり爽やかに♪」

## おはよう ジンジャー

レモンの香りを添えて  
めざましの一杯に

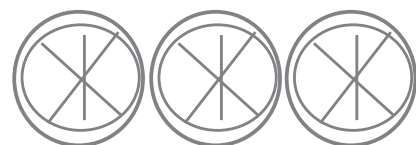
Cold  
スパイシー・  
ジンジャー-エール

用意するもの

- ・スパイスジンジャーシロップ  
ティースプーン2杯
- ・無糖炭酸 150cc
- ・レモンの輪切り1枚
- ・氷

入れ方

あわせるだけで、できあがり



Hot

ホッと  
スパイシー・ジンジャー

用意するもの

- ・スパイスジンジャーシロップ  
ティースプーン2杯
- ・お湯 150cc
- ・レモンの輪切り1枚

入れ方

あわせるだけで、できあがり



## 烏龍 (U-RONN) ジンジャー

豊かな香りを愉しむ  
食後の一杯に

用意するもの

- ・熱湯 110cc
- ・烏龍茶の茶葉 5g
- ・スパイスジンジャーシロップ  
ティースプーン1~2杯

入れ方

- ①やかんで湯を沸かします。
- ②急須 または、ティーポットに、烏龍茶の茶葉を5g程度入れ、45秒程度、浸出します。
- ③お気に入りのカップに、烏龍茶を最後の1滴まで注ぎ入れ、スパイスジンジャーシロップをティースプーン1~2杯いれたら できあがり。

