

7月のやさしくスパイシー・ジンジャーレシピ

「おうちで爽やかに夏ジンジャー♪」

気分転換 ジンジャー

夏のココロとカラダが
よるこぶ
スパイスジンジャー、
レモン、塩の爽快感
炭酸割りで召し上がれ♪

塩とレモンを添えて
リフレッシュの一杯に



Cold

ソルティーレモン・ジンジャー - エール



材料

- ・スパイスジンジャーシロップ
ティースプーン2杯
+生姜スライス 1枚~2枚
- ・無糖炭酸 150cc
- ・レモンの半分
- ・氷、食塩 少々 生ミントの葉

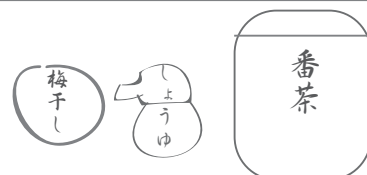
作り方

- ①半分に切ったレモンを回して、グラスのふちにつけ、ぬらします。
- ②グラスをさかさまにして、食塩を均一盛った皿に押し当てて、食塩をグラスのふちにつけます。
- ③グラスに、氷、炭酸をいれます。
- ②③に、そっと、スパイスジンジャーシロップと生姜スライスを入れる。
- ③仕上げに、レモンの輪切りを添えたらできあがり。

スパイシー 梅しょう 番茶

夏のつかれ・冷え
が気になる時
スパイスジンジャー、
梅干し、お醤油、ほうじ茶
で ホット一息、
召し上がれ♪

番茶の香りを愉しむ
食後の一杯に



材料

- ・熱湯 200cc・番茶の茶葉 3g
- ・梅干し・醤油少々
- ・スパイスジンジャーシロップ
ティースプーン1~2杯

作り方

- 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、番茶の茶葉を3g程度入れ、30秒程度、浸出します。
- ③お気に入りのカップに、種をとった梅干しとお醤油少々を入れ、よく練り、番茶を最後の1滴まで注ぎ入れます。
- ④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。

