

8月のやさしくスパイシー・ジンジャードリンク

vol.05

発行日：2012-8

葉月・August

「ココロとカラダに夏ジンジャー♪」

気分転換

オリエンタル ジンジャー

濃い目のアールグレイを淹れ、ライチのリキュールで香りづけする。スパイスの香り深い味わいが魅力♪



夏の夜のリフレッシュの一杯に

COLD>>>

オリエンタル・ジンジャー アイ스티ー



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
- ・水 180cc
- ・アールグレイティーバッグ1袋
- ・ライチのリキュール 小さじ2
- ・キューブアイス(氷) 3~5個

作り方

- ①ポットにティーバッグを入れてお湯を注ぎ、3分間蒸らします。
- ②グラスに氷を入れて①を注ぎます
- ③仕上げに、ライチのリキュールを加え、スパイス ジンジャーシロップ、生姜スライス を入れて、静かに、マドラーで混ぜたら、出来上がり♪

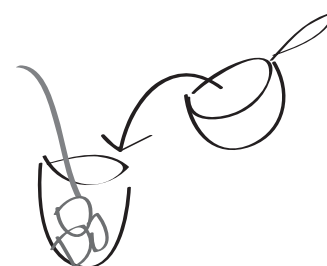
アイス ジンジャー チャイ

夏のつかれ・冷えが気になる時スパイシーなジンジャーチャイで ホット一息、召し上がれ♪

スパイシーさを愉しむ
朝スタートの一杯に

COLD>>>

豆乳アイスチャイ



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
- ・アールグレイティーバッグ1袋
- ・豆乳 200cc
- ・キューブアイス(氷) 5~6個

作り方

- ①鍋に豆乳、ティーバッグを入れ、弱火で沸騰直前まで煮だします。
- ②グラスに氷を入れて①を注ぎます
- ③仕上げに、スパイスジンジャーシロップ、生姜スライス を入れて、静かにマドラーで混ぜたら、出来上がり♪