



ハニージンジャーソーダゼリー

ドリンク ノンアルコール

材料

〈グラス: 315ml〉

・氷	適量	・炭酸水	100ml
・ハニージンジャーゼリー	85g	・グレープフルーツ	1房(16g)
・ミント	1トッピング		

【ハニージンジャーゼリー(出来上がり224g)】

・炭酸水	20ml	・グレープフルーツジュース	160ml
・生姜シロップ(サントリー わつなぎ 生姜)	30g	・プルコレモン	3ml
・シナモンパウダー	3フリ	・板ゼラチン	5g

作り方

- (1) グラスに氷を入れ、炭酸水を注ぐ。
- (2) 崩したハニージンジャーゼリーを入れ、グレープフルーツ、ミントで飾る。

【ハニージンジャーゼリー】

- (1) 鍋に炭酸水、グレープフルーツジュース、生姜シロップ、プルコレモン、シナモンパウダーを入れ、沸騰させないように温め、火を止める。
- (2) ふやかしたゼラチンを(1)に入れ溶かし、こす。
- (3) バットに流し入れ、冷蔵庫で40分以上冷やし固める。



このレシピに使用した商品

果汁入り飲料



プルコレモン

フランスの国民的果汁ブランド。甘みがないのでドリンクやフード、デザートなど様々なレシピにアレンジできます。果実繊維も入って、レモンの香りや味わいがしっかりと引き立ちます。

シロップ



わつなぎ 生姜

搾りたての生姜のようなフレッシュな辛味と香りを再現しました。その独特の辛味を生かして、ドリンクはもちろんのこと、フードの力強いアクセントとしても手軽に利用できるシロップです。

SUNTORY 業務用商品

アレンジ レシピ
Arrange Recipes

