



ジャパンボタニカルスプリッツァー

ドリンク アルコール

材料

〈グラス : 300ml〉

・わつなぎ すだち	5ml	・わつなぎ ゆず	5ml
・わつなぎ 生姜	5ml	・氷	適量
・白ワイン	45ml	・炭酸水	60ml

作り方

- (1) グラスに、わつなぎ すだち・わつなぎ ゆず・わつなぎ 生姜を入れ混ぜる。
- (2) (1)に氷を入れ、白ワイン・炭酸水を注ぎ、炭酸が抜けないように軽くステアする。
- (3) お好みですだちピール、ゆずピール、生姜スライスをトッピングする。



このレシピに使用した商品

シロップ



わつなぎ すだち

徳島県産のすだち果汁を使用し、ぎゅっと搾ったすだちの、清々しい香りと爽やかな酸味を再現しました。さまざまなレシピの味わいを、品よく引き立てます。

シロップ



わつなぎ ゆず

徳島産ゆず果汁を使用し、搾りたての果実のような爽やかな酸味と、華やかな香りが特長のシロップです。ドリンクはもちろん、デザートソースやドレッシングにも。

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

