



玄米緑茶のすだちソーダ

ドリンク ノンアルコール

材料

〈グラス:315ml〉

・氷	適量	・玄米緑茶	75ml
・わつなぎ すだち	2g	・炭酸水	70ml
・すだちゼリー	20g	・すだちゼスト	2つまみ

【玄米緑茶(出来上がり75ml)】

・抹茶入り玄米茶葉	8g	・湯	100ml
-----------	----	----	-------

【すだちゼリー】

・板ゼラチン	3g	・水	70ml
・グラニュー糖	10g	・わつなぎ すだち	10~12g

作り方

- (1) グラスの高さまで氷を入れ、玄米緑茶・わつなぎ すだち・炭酸水の順に注ぐ。
- (2) クラッシュしたすだちゼリーを静かに入れ、すだちゼストをトッピングする。

【玄米緑茶】

湯通したポットに、茶葉を入れ70℃の湯を注ぎ、3分抽出し、冷ます。又はダブルクーリングしておく。

【すだちゼリー】

- (1) 板ゼラチンは、もどしておき、鍋に水・グラニュー糖を入れ弱火で火にかけて、グラニュー糖が溶けたら、わつなぎ すだちを入れ沸騰させないように温める。
- (2) (1)のゼラチンを入れ溶かし、容器にこし入れ、冷蔵庫で冷やし固める。



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。

SUNTORY 業務用商品

アレンジ レシピ
Arrange Recipes

