



# アレンジレシピ



## クランベリーソーダの蜂蜜レモン 甘酸っぱくてさわやか

材料 (2杯分)

順造選 クランベリー 100ml  
炭酸水 (無加糖) 100ml  
レモン 1/2個  
蜂蜜 適量

作り方

- ① レモンを輪切りにし、種は爪楊枝で取り除く。
- ② 煮沸した瓶に①を入れ、ひたひたになるように蜂蜜を入れ、冷蔵庫で1~2日漬ける。
- ③ 順造選クランベリー、炭酸水の順にグラスに注ぎ、②の蜂蜜やレモンを乗せて出来上がり。



## カシスジャスミンティー

ジャスミン香る、食事にも合うリラククスドリンク

材料 (2杯分) 順造選カシス 60ml  
ジャスミンティー 140ml  
氷 適量

作り方 グラスに氷、順造選カシス、ジャスミンティーを入れ、軽く混ぜて出来上がり。



## カシスソーダ 甘みを抑えた爽やかな味わい

材料 (2杯分) 順造選カシス 100ml  
ソーダ (無糖) 100ml  
レモンの輪切り 2枚  
氷 適量

作り方 ① グラスに氷、順造選カシスソーダを入れ、軽く混ぜる。  
② レモンを搾って出来上がり。



## ピーチティー

イタリアでは定番の夏の飲み物

材料 (2杯分)

順造選 国産白桃 120ml  
ティーバッグ 2個  
熱湯 100ml  
氷 適量

作り方

- ① 耐熱グラスにティーバッグを入れ、熱湯100mlを注ぎ入れて3~5分程度蒸らす。
- ② 氷を入れて冷たくなったら順造選白桃を入れ、かき混ぜたら出来上がり。



## マンゴーラッシー

インド料理でおなじみの味

材料 (2杯分)

順造選 マンゴ 180ml  
飲むヨーグルト 180ml  
レモン汁 小さじ1

作り方

- ① 2つのグラスに順造選マンゴを半量ずつ注ぎ、続いて飲むヨーグルトを半量ずつゆっくりと注ぐ。
- ② お好みでレモン汁を入れてお召し上がりください。

