

生姜とスパイス香る

ジンジャーシロップ



風味豊かな生姜と、
香り立つ二種類のス
パイス〈カルダモン、
ブラックペッパー〉
をブレンドし、きび
砂糖と一緒にじゅく
り煮詰めたジンジャ
ーシロップ。
甘さ控えめ、生姜と
スパイスの風味を引
き立てました。



うつくしい自然に囲まれて

山、川の美しい自然に恵まれた高知県四万十町。ジンジャーシロップに使われている生姜の生産者、林真代さんは、アジアやアフリカで有機農業の普及に努める仕事に携わったのち、縁あってこの地で農業を始められました。畑の土づくりには、米ぬかや手づくりのぼかし、鶏ふんなどを利用し、農薬や化学肥料に頼らない野菜づくりをされています。



飽きのこない、シンプルさ

材料はできるだけシンプルに。余計なものを入れず、味とつくり方にこだわった材料だけを使用しました。素朴で飽きのこない味わいに仕上がっています。これ一本でさまざまな楽しみ方が広がります。炭酸ソーダで割ってジンジャーエールにしたり、デザートソースにしたり、お料理に甘みを足したいときにもお使いいただけます。



光輝くスリランカの島から

ジンジャーシロップのアクセントになっているのは二種類のスパイス、爽やかな香りのカルダモンと、辛みのあるブラックペッパー。“光輝く島”とも呼ばれるスリランカの森で、茶葉やフルーツ、多種類のスパイスとともに、自然に寄りそうようにして育てられています。人と環境に配慮した栽培でフェアトレード認定・有機JAS認定を取得しています。



野菜提案企業
株式会社 坂ノ途中

ジンジャーシロップ-おすすめの楽しみ方-

ジンジャーエールからお料理まで、さまざまなレシピに幅広くお使いいただけます。ここでは、ひと手間加えたおすすめの楽しみ方をご紹介します。一度、お試しください。



1. ジンジャーティーソーダ

- ・ジンジャーシロップ 大さじ2
- ・紅茶 50cc
- ・炭酸水 100cc
- ・レモン 適量
- ・ミントやローズマリーなど 適量

1. 氷を入れたグラスに、ジンジャーシロップと紅茶50ccを加える
 2. 炭酸水100ccを加え、炭酸が抜けないようにやさしく混ぜれば出来上がり
- ✓ お好みでレモンをキュッと絞ったり、ミントやローズマリーを添えると、より爽やかな味わいになります

2. ジンジャーミルクティー

- ・ジンジャーシロップ 大さじ1~2
- ・水 100cc
- ・茶葉 大さじ1
- ・牛乳 100cc

1. 小鍋に100ccのお湯を沸かし、茶葉を加えて煮立たせる
2. 水と同量の牛乳を加え、ふつふつなるまで温める
3. ジンジャーシロップをカップに入れ、茶こしを使って2.を注ぐ
4. 全体をかき混ぜる

✓ 牛乳を豆乳にかえても美味しいです

3. ジンジャーラテ

- ・ジンジャーシロップ 大さじ1~2
- ・濃いめのコーヒー 70cc
- ・牛乳 70cc
- ・シナモン 少々

1. 濃いめにコーヒーを淹れる
2. 温めた牛乳にジンジャーシロップを合わせて、泡立て器で混ぜる
3. 1.と2.をカップに注ぎ、最後にシナモンをふる

✓ ホイップクリームを表面にのせるとクリーミーに

