

# わかやまジンジャーエール カクテル レシピ

わかやまジンジャーエールは色んな材料と相性バツグンです！

## アルコール系

### 『わかやまジンジャーフィズ』

#### レシピ

- ①日本酒 or 焼酎60cc ※和歌山産
- ②みかんジュース30cc ※和歌山産
- ③ガムシロップ10cc
- ④わかやまジンジャーエール60ccを用意。

グラスに氷を入れて①②③④を満たし、軽にかき混ぜて出来上がり♪



#### 家庭用レシピ 全て1：1で割ってください。

日本酒、梅酒、ビール、焼酎、赤ワイン、白ワイン、ウイスキー etc…  
※お好みで少しシロップやレモンスライスで味を調整してください。

## ノンアルコール系

### 『わかやまジンジャー クーラー』

#### レシピ 全て1：1で割ってください。

みかんジュース、梅ジュース、リンゴジュース、パイナップル  
ジュース、サイダー、アセロラドリンク、グレープフルーツジュース etc…  
※お好みで少しのシロップやレモンスライスで味を調整してください。



produced by South West café 小山よしお

(わかやまジンジャーエールの主な販売先※和歌山市内)

- ・オークワ(ガーデンパーク和歌山店、メッサオークワ高松店、紀三井寺店)
- ・フォルテワジマ食品館
- ・黒潮市場(和歌山マリナシティ内)
- ・紀の川サービスエリア(上り)
- ・わかやま歴史館(和歌山城内)

