

6月のおすすめアイテムレシピ ～ベルガモットスペシャルレシピ～



【NIPPON】

ベルガモットエード 30ml+日本酒 45ml
+ソーダ60mlをステアして出来上がり。



【ベルガモットモヒート】

グラスにミントやカットライムを入れて漬す。
ベルガモットエード30ml+ソーダ120mlを
ステアして出来上がり。



【ベルガモット&オレンジのシフォンケーキ】

- ①ベルガモットエード 20ml+オレンジの茶葉
+水 10ml+卵黄 2個+砂糖10g
+油20g+薄力粉45gを混ぜる。
- ②卵白 3個+砂糖35gを混ぜてメレンゲをつくる。
②を①に少しずつ入れて混ぜていく。
型へ流し180℃で25分焼いて出来上がり！

ベルガモットエード (賞味期限8ヶ月)

三田飲料株式会社 営業部 東京都
渋谷区渋谷2-12-6

tel:03-3400-1239 fax:03-3400-1260

Sunfield

～さくらんぼスペシャルレシピ～



【チェリービアー】

山形さくらんぼエード 30ml+ビール 120ml
をステアして出来上がり。



【チェリーテンプル】

山形さくらんぼエード30ml+ジンジャーエール120ml
をステアして出来上がり。



【さくらんぼラッシー】

山形さくらんぼエード 30ml+ミルク 120ml
+ヨーグルト 50gを混ぜて出来上がり！



【さくらんぼソーダーゼリー】

さくらんぼエード 20ml+ソーダ 80ml
+粉ゼラチン 2gを混ぜる。
型へ流し冷蔵庫で冷やして完成！



山形さくらんぼエード (賞味期限6ヶ月)

三田飲料株式会社 営業部 東京都
渋谷区渋谷2-12-6

tel:03-3400-1239 fax:03-3400-1260

Sunfield