

煮切りワインの純粹なフレッシュ感がつくり出すノンアルコールドリンク 季節フルーツのノンアルコールサンテリア



★ポイント

煮切り作業不要のため、オペレーションを効率化できる。半日漬け込むだけの簡単レシピで、ノンアルコールのサンテリアが楽しめる。

このメニューは「素材のちから」38号に掲載されました。

■材料 (1人分)

煮切りタイプワイン (赤) … 70cc ガムシロップ …………… 適量
 オレンジジュース …………… 70cc レモン (スライス) …………… 1 枚
 季節のフルーツ …………… 適量
 ※白桃を大きめにカット

■作り方

- ①煮切りタイプワイン (赤) と同量のオレンジジュースを合わせ、大きめにカットした季節のフルーツとガムシロップを加え、半日置く。
- ②グラスに注ぎ、レモンのスライスを添える。

※煮切りタイプワイン (白) を使ったサンテリアもおいしい。
 フルーツジュースはスパークリングタイプを使ってさわやかなスパークリングサンテリアとしても提供できる。

「煮切りタイプワイン (赤)」



内容量: 1.8 ℓ
 アルコール分: 2%