

## 美味しいレシピ HGシロップ=ハニージンジャーシロップ

- ①HG シロップ：お湯 = ホットジンジャー  
1 : 5~3
- ②HG シロップ：炭酸水 = ジンジャーエール  
1 : 5~3
- ③HG シロップ：醤油 = 生姜焼きのタレ  
1 : 1
- ④HG シロップ：醤油 + んにく少々 = 焼肉タレ  
1 : 1
- ⑤HG シロップ：お酢 + 醤油 = ノンオイルドレッシング  
1 : 0.5 + 0.5

- ⑥食パンに少し垂らして…
- ⑦パンケーキにも…
- ⑧ヨーグルトにも…
- ⑨フレンチトーストにも
- ⑩紅茶にも…



洋菓子工房 Ub  
大和高田市蔵之宮町 10-28  
<http://www.3dcakeub.com>  
☎0745-60-2101

## Ub の

### ハニージンジャーシロップはここがスゴイ！

生姜と蜂蜜をたっぷり使ったシロップです。

#### I、生姜の本場、高知県産の土生姜を 100%使っています

(高知県は生姜の生産・出荷量ともに全国 1 位なんです。味も生姜の主張が強く抜群です)

#### II、養蜂発祥の地とも云われる、奈良県の蜂蜜を 100%使用しています

(国産蜂蜜は味・香り・成分が外国産とは全然違います。価格も 10 倍程違います)

#### III、生姜感をより強くする為すりおろし生姜をそのまま瓶詰しました

(生姜の成分をより吸収し易く、生姜の存在を強く表現する為、粗おろしをそのまま瓶詰に詰めてあります)

#### IV、シナモンやクローブなどのスパイスをいれる事でより味の奥行を出しています

(味の面でも奥行を出していますが、漢方でも広く使われているスパイス効果で成分面でも力を発揮しています)

#### V、レモンを入れる事で味のしつこさをスッキリ飲みやすくしています。

(甘味の抑制効果である苦味と総裁効果である酸味を入れる事で後味スッキリに仕上がっています)

#### VI、天然成分のみで作っており、安心してお召し上がりいただけます

#### VII、身体をぽかぽかにします。



## ハニージンジャーシロップの5つのポイント

- その壱) とにかく美味しい！ 生姜好きのツボにもハマる
- その弐) 使い勝手が抜群！ドリンクや料理、ディップにも！
- その参) 天然成分のみで作っている！裏の原材料を見て下さい！
- その四) 奈良県の蜂蜜を 100%使用！
- その伍) 右肩上がりで縁起がいい！

HoneyGingersyrup

