

## How to eat



紅茶やドリンクといっしょに。

With tea and drinks.



ケーキに入れたり、アイスクリームやヨーグルト、スイーツのトッピング・ソースにも最適。

Great for putting in cakes or as a topping sauce for ice cream, yogurt and sweets.

## 瓶詰めレモネード

---

### ◆ドリンクにする場合（全種）

30ml とレモン 4 枚 + 水（お湯やソーダでも）140ml ※お水の代わりに緑茶でもおすすめですよ

### ◆広島レモネードハイボール（クラフトレモネード、蜜柑、甘夏）

シロップ 20ml とレモン 3 枚 + ウイスキー 30ml + ソーダ（水でも）120ml

### ◆広島レモネードクーラー（クラフトレモネード、ブルーベリー、蜜柑、甘夏）

シロップ 20ml とレモン 3 枚 + 白ワイン 45ml + 水 or 炭酸 80ml

簡単なデザートに

### ◆広島クラフトレモネードクリームチーズ（全種）

クリームチーズ 50g + レモネード（各種どれでも）20ml + 瓶内のスライスや果実適量

上記をあわせて柔らかくなるまで練ります。仕上げにオリーブオイル、ブラックペッパーを少々かけて。

クラッカーに乗せてもおいしくお召し上がりいただけます。

## パウダーレモネード

---

### ◆ドリンクにする場合（Drink）

パウダー 1 袋 + 水 or お湯 or ソーダ 120ml ※紅茶に入れると広島檸檬ティーに。（1/4 袋）

### ◆広島レモネードハイボール

パウダー 1 袋 + ウイスキー 30ml で溶く + ソーダ（水でも）120ml

### ◆広島レモンサラダ

パウダー 1/2 袋 + オリーブオイル 30ml + 塩 + 胡椒（適量）

### ◆広島レモンソテー

チキンか魚フィレにパウダー 1/2 袋をかけて馴染ませます + 塩胡椒で整えあとは焼くだけ。