



**開封後は冷蔵庫（0～10℃）で保存し、
お早めにお使いください。**

基本のレシピはピンクジンジャーを1として
5～8倍に薄めてお召し上がりください



ピンクジンジャーソーダ

ピンクジンジャー：炭酸水
1：4～7

お好みに調整してください



ホットピンクジンジャー

ピンクジンジャー：お湯
1：4～7

お好みにレモンを添えて



ここから下のレシピはお酒です

お酒は20歳になってから



ピンクロワイヤル

【300ml グラス】

ピンクジンジャー……………30ml
スパークリングワイン（シャンパン）…………180ml
（岩下の新生姜スライス）…………2～3枚



ピンクジンバック

【300ml グラス】

ピンクジンジャー……………20ml
ドライ・ジン…………45ml 炭酸水…………45ml
氷……………3～4個
（岩下の新生姜マドラー）……………1本

ピンクモスコ

【300ml グラス】

ピンクジンジャー……………20ml
ウォッカ…………45ml 炭酸水…………適量
氷……………3～4個
（岩下の新生姜マドラー）……………1本



ピンクレモネード

【300ml グラス】

ピンクジンジャー……………20ml
ウォッカ…………30ml レモンシロップ…………45ml
炭酸水……………適量 氷……………3～4個
（岩下の新生姜マドラー）……………1本



ピンクシャンディ

【300ml グラス】

ピンクジンジャー……………20ml
ビール（or エール）……………90ml
炭酸水……………適量



ピンクハイボール

【300ml グラス】

ピンクジンジャー……………20ml
ウイスキー…………45ml 炭酸水……………適量
氷……………3～4個
（岩下の新生姜マドラー）……………1本

ピンクキティ

【300ml グラス】

ピンクジンジャー……………20ml
赤ワイン……………75ml
炭酸水……………適量
（岩下の新生姜スライス）……………2～3枚



ピンクラム

【300ml グラス】

ピンクジンジャー……………20ml
ラム酒……………45ml
炭酸水……………適量
（岩下の新生姜スライス）……………2～3枚

