

ピンクジンジャー（希釀用シロップ）お買い上げのお客様へ



## 開封後は冷蔵庫(0~10°C)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  
お好みで調整してください



ホットピンクジンジャー  
ピンクジンジャー：お湯  
1:4~7  
お好みでレモンを添えて



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