身体に優しい
順造選®

黒にんにく生姜シロップ

国産生姜使用 アレンジレシピ

炭酸割り
生姜の辛味が爽やか。
にんにくがほのかに香ります。

材料

黒にんにく生姜シロップ	１０ｍｌ
炭酸水	１００ｍｌ

牛乳割り
コクがあってまろやかな味わい。

材料

黒にんにく生姜シロップ	１０ｍｌ
牛乳	１００ｍｌ

豆乳割り
コクがあってまろやかな味わい。

材料

黒にんにく生姜シロップ	１０ｍｌ
豆乳	１００ｍｌ

作り方

材料を冷蔵庫でよく冷やし、
グラスに合わせて注げば
出来上がり。

※ラム酒を少し加えれば、カクテル
としてもお楽しみいただけます。

フレンチトースト
バナナとシロップの甘味で、
砂糖なしでもボリュームたっぷり

材料

黒にんにく生姜シロップ	３０ｍｌ
ラム酒	５ｍｌ
牛乳	５０ｍｌ
卵	１個
食パン	１枚
バナナ	１本
バター	１０ｇ

作り方

① 牛乳と卵を混ぜ合わせ、食パンを３０分程度浸す。
② 輪切りにしたバナナをパンにのせ、両面を焼く。
③ 黒にんにく生姜シロップとラム酒を合わせ、
電子レンジで
１分程度加熱
する。
④ ②をお皿に盛り
付け、③をかけ
れば出来上がり。

ドレッシング
混ぜるだけで簡単！
にんにくがほのかに香ります。

材料

黒にんにく生姜シロップ	大さじ１
しょうゆ	大さじ１
オリーブオイル	大さじ１
レモン果汁	大さじ１

作り方

① 材料すべてを器に
入れ、良く混ぜる。
② サラダ（グリーン
サラダ、大根サラダ
など）にかけ、良く
和えれば出来上がり。

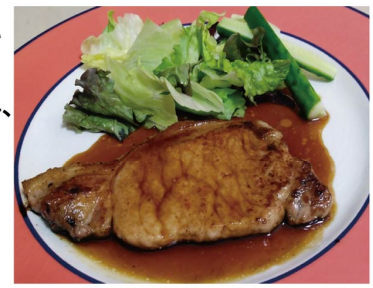
ステーキソース
にんにく風味と甘辛い味が
ステーキにぴったり！

材料

黒にんにく生姜シロップ	大さじ１
しょうゆ	大さじ１

作り方

① ステーキ肉を焼い
たあとのフライ
パンに材料を入れ、
少し煮詰める。
② 焼いたお肉の上に
かければ出来上
がり。



MARUKAI CORPORATION
www.marukai.co.jp
18-5,1-CHOME, KYOMACHIBORI, NISHI-KU, OSAKA, JAPAN 550-0003

2020. 02