グレナデンソーダ

今日ご紹介するのはグレナデンソーダの作り方をご紹介します。

グレナデンシロップというのは、カクテル作りでよく使用される赤いシロップのこと。
色付け目的で使用されることも多いですが、シロップ自体もフルーティーでおいしいんですよ。

グレナデンソーダは、グレナデンシロップをソーダで割るだけ。
甘酸っぱい風味がクセになっちゃいますよ!

グレナデンソーダ

材料

- グレナデンシロップ□30ml
- レモン果汁□15ml
- ソーダ水□約180ml

作り方

グラスに氷を入れて、グレナデンシロップとレモン果汁を入れます。ソーダ水をグラス一杯まで注ぎ、氷の下から持ち上げるように数回上下させた後、クルクルと2～3回混ぜて出来上がり。

グレナデンシロップとはカクテル作りにもよく使うシロップで、ザクロから作ったノンアルコールのシロップです。

明治屋 マイグレナデンシロップ 720ml
posted with カエレバ
明治屋
Amazonで探す
楽天市場で探す
ザクロの風味で甘酸っぱくてフルーティーなんですけど、さすがにシロップなんでかなり甘いです。
そのままソーダで割るよりも、ちょっとレモン果汁が入った方がサッパリして口当たりもよくなります。

フルーツジュースにちょっとプラスするだけでカクテルっぽくなるので、ノンアルカクテル作りにもかなり使えるアイテムです！

今回はソーダで割りましたけど、コーラで割るとチェリーコークっぽくなります。
ジャンクな味が恋しいときにどうぞ（笑）

グレナデンコークについては、また今度改めてレシピにしてご紹介しますね♪
男の人も好きな感じになると思います。