



## はちみつジンジャー

新生姜の爽やかな香りはちみつのマイルドな甘さで包まれます



### 材料

新生姜	200g
はちみつ	200g
ソーダ水	適量

### 作り方

- ① 新生姜は薄切りにする。水に約30分ほど漬けて辛みを抜く。水気をしっかりと切る。
- ② 容器に①をいれて、はちみつを注ぐ。(分量のはちみつを入れても新生姜が浸かっていなければひたひたまで漬ける)
- ③ 3~1週間ほど漬けたら、ソーダで割っていただく。

### MEMO

- ・プレーンヨーグルトにかけたり、お肉を焼く時に漬けてもおいしくいただけます。
- ・暑い夏もさっぱりと爽やかなドリンクが飲めます。

