

# 柑橘コーディアル柚子

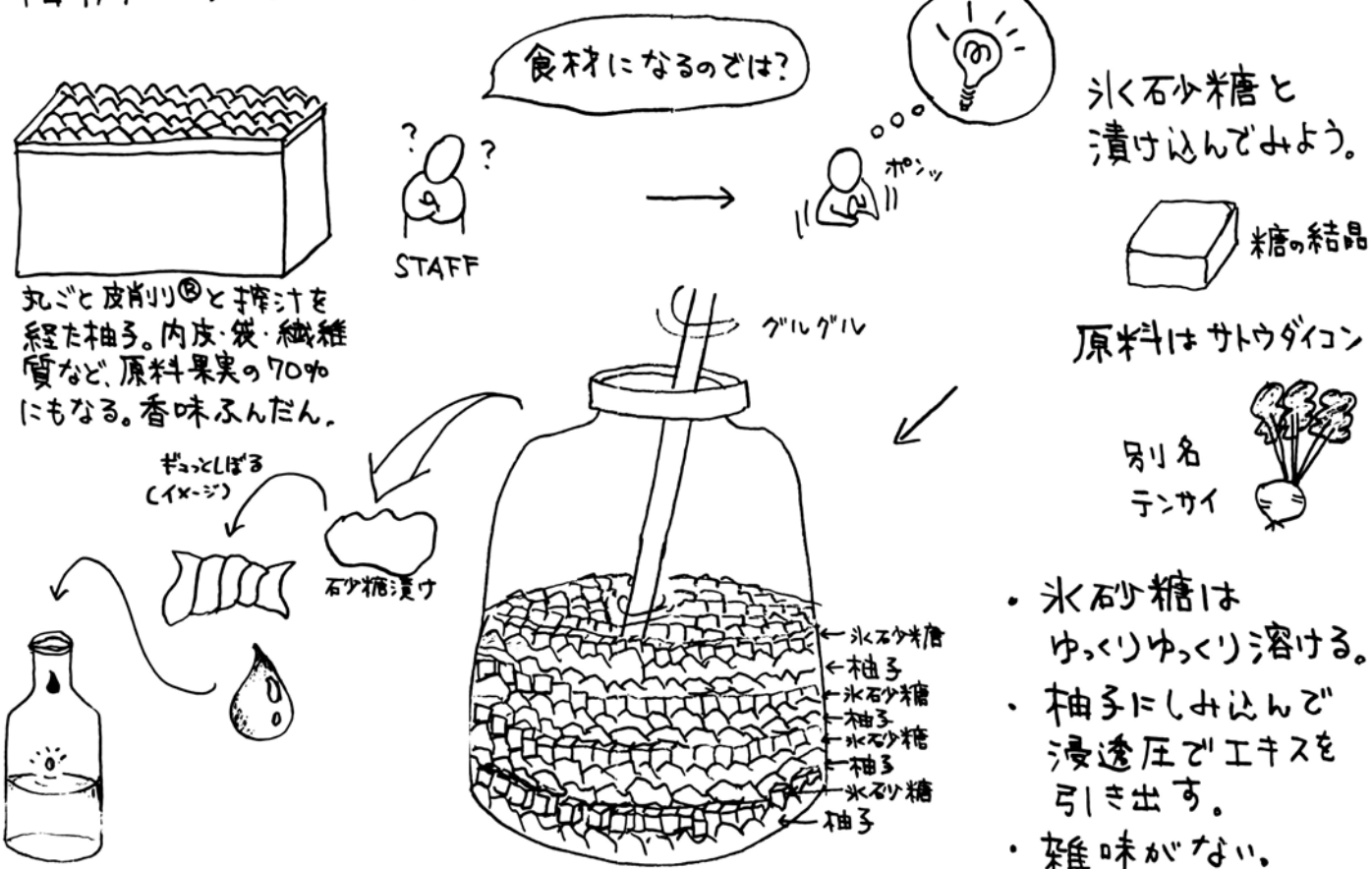
できるまでと  
おいしい飲み方あれこれ



## 山神果樹薬草園

「コーディアル」をご存じでしょうか。ハーブや果物を漬け込んだ濃縮シロップのことです。「元気を呼び覚ますもの」とも言われています。山神果樹薬草園では、精油や果汁を搾ったあとの柚子でつくりました。たっぷり残っている香味を引き出すために、ゆっくり溶ける粒の大きな氷砂糖と漬け込みました。熱は加えずかき混ぜると4日間。氷砂糖がすべて溶けたのを確かめたあと、ひと口食べてみたら、なんとという濃厚な味わい。柚子の強い酸味と氷砂糖が絶妙に混ざり合い、甘酸っぱくて香り高い砂糖漬けになっていました。砂糖漬けは歯ごたえ豊か、弾力があります。そこで、搾汁機でゆっくりと圧をかけてみました。滴ったのは黄金色のとろりとしたしずく。山神果樹薬草園オリジナルノンアルコール飲料「柑橘コーディアル柚子」は、こうして誕生したのでした。甘くてほろ苦い、大人の飲み物として楽しめます。

### 柑橘コーディアルが出来るまで



# おいしい飲み方あれこれ

まずはそのものの味をお試しください。飲み方や使い方がふらめくかもしれません。

柑橘 コーディアル: 40ml  
冷水または炭酸水: 140ml



ちょっと濃いめです。お好みで加減してください。冬はお湯割りでいかがですか。生姜のしぼり汁を少し垂らして、どうぞ温まってください。



## ● コーディアルミックス

「柑橘 コーディアル」は山神果樹株式会社 薬草園の「丸ごと皮削り® 国産柚子のしぼり酢」と相性抜群! 何ぞ割ってもおいしい「コーディアルミックス」をご紹介します。

柑橘 コーディアル 大さじ 2  
国産柚子のしぼり酢 大さじ 1

## ● コーディアルミックスでつくる ビアカクテル

“ビールは苦いからあまり好きじゃない。でも最初に1杯、みんなと一緒にゴクゴク飲めたら楽しいだろうなあ”。そんなふうにいる方にピッタリです。

コーディアルミックス 15ml : ビール 140ml

## ● コーディアルミックスでつくるノンアルコールカクテル

お酒が飲めない方、あえてお酒を飲まない方に。

コーディアルミックス 35ml : 炭酸水 165ml

## ● そのほかには

- ・牛乳や豆乳で割る… 柚子のしぼり酢に含まれているペクチンの働きで、とろりとしたのどごしになります。
- ・アレーンヨーグルトにかける… コーディアルのみでもおいしくなります。
- ・バニラアイスクリームにかける… 口あたりさっぱり、味変にもどうぞ。

