

How to eat



紅茶やドリンクといっしょに。

With tea and drinks.



ケーキ、アイスクリームやヨーグルトの
トッピング・ソースにも最適。

Great for putting in cakes or as a topping sauce
for ice cream, yogurt and sweets.

瓶詰めレモネード

◆ドリンクにする場合 (Drink)

30ml とレモン 4 枚 + 水 (お湯や炭酸水でも) 140ml ※お水の代わりに緑茶でもおすすめ。

◆広島ミルクレモネード (Drink)

40ml とレモン 6 枚 + 牛乳 160ml ※どの種類の瓶詰めでもお楽しみいただけます。

◆広島レモネードハイボール (サワー)

シロップ 20ml とレモン 3 枚 + ウイスキー (or 麦焼酎) 30ml + 炭酸水 (水でも) 120ml

◆ヴァンシトロネード ルージュ / ブラン (ワインとレモネードのカクテル)

シロップ 20ml とレモン 3 枚 + ワイン (赤 or 白) 30ml + 炭酸水 100ml

◆広島レモネードを使ったボワヴル・フロマージュ

クリームチーズ 50g + 黒胡椒 10 回し (ペッパーミルでない場合は挽いたものを適量) + 塩少々
上記を混ぜ柔らかくならなかったらレモネード 10ml + スライス 3 枚、お好みで生ハムを添え完成

パウダーレモネード

◆ドリンクにする場合 (Drink)

パウダー 1 袋 + 水 or お湯 120ml ※紅茶に入れると広島檸檬ティーに。(1/4 袋)

◆広島レモンサラダ

パウダー 1/2 袋 + オリーブオイル 30ml + 塩 + 胡椒 (適量)

◆広島レモンソテー

チキンか魚フィレにパウダー 1/2 袋をかけて馴染ます + 塩胡椒で整えあとは焼くだけ。