

品名 苺、白桃、甘夏のグレープサンングリア

2026年2月4日

果実の食感とさっぱりとしたのど越しが、最高です！！



使用製品

いちごジャム(プレザーブ)

フルーツソース「白桃」(プレザーブ)

甘夏マーマレード

| 材料 | 分量 |
|-------------|-------|
| いちごジャム | 25g |
| フルーツソース白桃 | 25g |
| 甘夏マーマレード | 25g |
| グレープ100%果汁 | 160cc |
| 水 or 炭酸水(強) | 80cc |
| 氷 | 80g |

※ 200ccカップ2杯分



①の工程



②の工程

製法

- ① いちごジャム、フルーツソース白桃、甘夏マーマレードを同量25gずつボウルへ移します。
- ② ①のボウルへグレープ100%果汁、水(炭酸水(強))を足し、よくかき混ぜます。
- ③ ②でよくかき混ぜたら200cc程度のカップ(グラス)に同量ずつ移します。
* ②のボウルへ先に氷を入れておいても大丈夫です。
- ④ ③の同量に移したカップ(グラス)へ氷を40gくらい入れてよくかき混ぜましょう。