

GABAN®

エキゾチック・ミモザ

スパイスがほのかに香るミモザはエキゾチックな味で女性ウケばっちり！炭酸で割ればノンアルコールにも！

材料

●スパイスオレンジジュース

果汁100%オレンジジュース…1L

GABAN® カルダモンホール…約15個

GABAN® クローブスホール…約5個

GABAN® シナモンセイロンスティック
…約2本

GABAN® スターアニスホール…1個

☆1人分

スパークリングワイン…100ml

スパイスオレンジジュース…100ml

レシピ（所要時間：5分※）

- ① シナモン、スターアニスは粗めに割り、カルダモン、クローブスと合わせてフライパンで香りが出るまで乾煎りする。
- ② ①をお茶パックなどに入れ、オレンジジュースに加えて1～3日ほど漬け、香りを移す。
- ③ シャンパングラスにスパイスオレンジジュース、スパークリングワインを注ぎ入れる。

※スパイスを漬ける時間は含みません。