

# GABAN<sup>®</sup>

## 仁淀川山椒香る 梅カッパソーダ



赤と緑が目鮮やか！最初は甘く、飲みすすめるとすっぱく、時々山椒のピリリとした刺激がくる、不思議なドリンク。

### 材料（1人分）

焼酎用梅干し…1個  
きゅうり…25g  
焼酎（甲類）…125ml  
炭酸水…375ml  
氷…適量

GABAN<sup>®</sup> 高知県産・仁淀川山椒…適量

### レシピ（所要時間：2分）

- ① きゅうりは薄い小口切りにする。
- ② グラスに焼酎、仁淀川山椒のホール、梅干し、氷、きゅうり、を入れて軽く混ぜる。
- ③ ②に炭酸水を入れてサッと混ぜ、お好みでミルで挽いた仁淀川山椒を散らす。