



Kouso
Ginger ale

Drink

酵素ジンジャーエール

■材料(1杯分)

- ・トロピカル酵素ジンジャー: 大さじ2
- ・炭酸水: 120~150ml + お好みで調整してください
- ・ミントの葉、レモンスライス: 適宜

■作り方

- 1 水を入れたグラスに「トロピカル酵素ジンジャー」と炭酸水を入れてよく混ぜる。お好みでレモンを絞り、ミントを添えていただきます。

Salad

アボカド&豚しゃぶサラダ



■材料(作りやすい量)

【酵素ドレッシング】

- トロピカル酵素ジンジャー: 大さじ2・醤油: 大さじ1と2分の1・ワインビネガー: 小さじ2・ヴァルサミコ酢: 小さじ2・オリーブオイル: 大さじ6~7・塩: 小さじ4分の1・ブラックペッパー: 適宜

【具材】

- ・豚しゃぶ(200g程度)・アボカド: 1個・たまねぎ: 小半分
- ・ベイビーリーフ、ルッコラ、レタス等好みの葉野菜

■作り方

- 1 ドレッシングの材料をボールに入れてよく混ぜる。
- 2 たまねぎはスライスして水にさらし、水分を切っておく。アボカドは1.5センチ程度に切り、レモン汁(分量外)で色止めする。豚しゃぶは食べやすい大きさに切る。
- 3 皿に葉野菜と2を盛り、ドレッシングをかける。



Avocado &
boiled pork salad
with kouso dressing

Dessert

酵素生チョコレート

■材料(15~16個分)

- トロピカル酵素ジンジャー: 大さじ5・ダークチョコレート: 165g・ミルクチョコレート: 35g・生クリーム: 100ml・バター: 15g

■作り方

- 1 チョコレートを細かく刻む。
- 2 生クリームを沸騰直前まで温めて1とバターを加えて熱が出るまでよく混ぜる。
- 3 2のあら熱が取れたら(50℃以下になるようにする)、「トロピカル酵素ジンジャー」を加えて全体をよく混ぜ、冷蔵庫で2~3時間冷やす。
- 4 3をスプーンなどを使って丸め、ココアパウダーをしいたトレイの上に置き、さらに1時間程度冷蔵して冷やし固める。
- 5 全体にココアパウダーを塗しながら成型してできあがり。



Kouso
Ganache

ヨーグルトデザート

■材料(作りやすい量)

- ・トロピカル酵素ジンジャー: 大さじ2~3
- ・プレーンヨーグルト: 80g程度
- ・ミントの葉: 適宜

■作り方

- 1 プレーンヨーグルトに「トロピカル酵素ジンジャー」をマーブル状に混ぜ、お好みでミントを添える。



Yogurt
Dessert