

風味の高いしょうがを贅沢に使用。  
じっくりとていねいに作った  
濃縮シロップです。

ジンジャーシロップの3つのこだわり

- 1 **しょうがが濃厚**  
(本品1本当り、しょうが汁約200g使用)
- 2 **着色料・香料・化学調味料無添加**
- 3 **日本国内で製造**  
(風味の高いインドネシア産のしょうがを使用)

**しょうが**【ショウガ科ショウガ属】

ホット食材  
【しょうが】

健康維持に 美容に

【英語】ginger 【学名】Zingiber officinale  
辛味成分:ジンゲロン、ジンゲロール、ショウガオール  
学名Zingiberはサンスクリット語で「角の形」を意味するSingaveralに由来しています。日本でもなじみが深く、1800年も前から使用されてきました。世界各国でも野菜、ハーブとして使用され、様々な研究が行われている注目の食材でもあります。

ヴェーダヴィ カスタマーセンター  
531-0072 大阪市北区豊崎3-19-3  
☎0120-828228  
(土日祝を除く 9:00~12:00 / 13:00~17:45)  
www.vedavie.jp

Veda Vie



VedaVie Ginger Syrup

【ヴェーダヴィ】  
ジンジャーシロップ

Veda Vie



VedaVie Ginger Syrup

【ヴェーダヴィ】  
ジンジャーシロップ

飲む「しょうが」

他にはない  
濃厚さ  
大きじ1杯で  
しょうが汁約10gが  
摂取できます(目安)



ヴェーダヴィ ジンジャーシロップ

【原材料】：しょうが、砂糖、水あめ、ぶどう糖、コーンスターチ

お召し上がり方

約6~8倍のお湯や水、牛乳、紅茶、炭酸水などで割ってお召し上がりください。

調味料としても 〔しょうが焼き〕… しょうゆ:ジンジャーシロップ = 1:1:2  
ご利用いただけます 〔魚の煮付け〕… しょうゆ:ジンジャーシロップ:水 = 1:1:2:8

★健康維持のためにも、毎日大きじ1杯を目安にお召し上がりになることをおすすめいたします。

スッキリレモンにジンジャーがピリリ!  
ジンジャーレモネード

材料 (1人分)  
ジンジャーシロップ … 15cc  
レモン果汁 … 15cc 水 … 120cc  
はちみつ … 小さじ1 氷 … 適量

作り方

- 1 グラスにジンジャーシロップ、レモン果汁、はちみつ、水を加えよく混ぜあわせませす。
  - 2 ①に氷をたっぷり加えます。
- ※ 水を炭酸水に代えるとジンジャーレモンサッシュになります。  
※ パナライスをトッピングしてフロートにしてもおいしくお召し上がりいただけます。



黒酢でヘルシー!  
ジンジャーフルーツジュース

材料 (1人分)  
ジンジャーシロップ … 15cc  
ピンクグレープフルーツジュース … 30cc  
水 … 100cc 黒酢 … 5cc  
氷 … 適量

作り方

- 1 グラスに黒酢、ジンジャーシロップ、ピンクグレープフルーツジュース、水を入れ、よく混ぜます。
- 2 ①に氷をたっぷり加えます。



ココナッツとジンジャーは相性抜群!  
ミルク寒天 ココナッツジンジャーソース

材料 (4人分)  
ジンジャーシロップ … 40cc  
粉寒天 … 6g 水 … 200cc  
ココナッツミルク … 40cc 牛乳 … 500cc

作り方

- 1 お鍋に粉寒天と水を入れ、弱火で混ぜながら沸騰させる。
- 2 ①に牛乳を加え混ぜ、沸きながら型に流す。
- 3 ②を冷まし、冷蔵庫で冷やす。
- 4 容器にジンジャーシロップとココナッツミルクを入れ混ぜる。
- 5 ③を適当な大きさに切り分け器に盛り、④をかける。



お料理のスパイスとして  
チンジャオロース風野菜いため

材料 (2人分)  
豚ロース … 150g ピーマン … 2個  
赤、黄パプリカ … 各1/2個 玉ねぎ … 1/4個  
しょう油 … 大さじ3  
調味料A ジンジャーシロップ … 大さじ3  
豆板糖(小さじ) … 1/2  
酒 … 大さじ1 片栗粉 … 大さじ1  
ニンニク … 1かけ 植物油 … 適量  
ごま油 … 大さじ1/2 塩 … 少々 胡椒 … 少々

作り方

- 1 豚ロースを細切り、塩、胡椒各少々、酒、片栗粉各大さじ1杯をもみ込む。
- 2 フライパンに油大さじ1/2を熱し、みじん切にしたニンニクを加えて強火で炒め、香りが出たら肉を加え炒める。
- 3 肉に火が通ったら取り出し、油大さじ1/2を足し、細切りにした野菜を炒め、しんなりしてきたら肉を戻して、混ぜ合わせた調味料Aを入れ味が絡むように炒める。
- 4 最後にごま油を加えてさっと混ぜ合わせる。



人気の組み合わせ  
ジンジャーヨーグルトパフェ

材料 (1人分)  
ジンジャーシロップ … 大さじ1  
プレーンヨーグルト … 100g  
パナライスクリーム … 50g  
コーンフレーク … 25g ミント … 適量

作り方

- 1 カップにコーンフレークとジンジャーシロップを入れ、まんべんなくからめる。
- 2 ヨーグルトを加え、アイスクリームを添える。
- 3 お好みの量のジンジャーシロップ(材料外)をかけてミントを添える。



夏の定番  
ジンジャーミルクかき氷

材料 (1人分)  
ジンジャーシロップ … 15cc  
氷みつ … 15cc 練乳 … 15cc  
氷 … 適量

作り方

- 1 氷をカキ氷機で削ります。
  - 2 ①に氷みつ、練乳、ジンジャーシロップをまんべんなく回しかけます。
- ※アイスクリームをトッピングしてもおいしくお召し上がりいただけます。



クセになるおいしさ  
ジンジャー生キャラメル

材料 (約20個分)  
ジンジャーシロップ … 大さじ1 砂糖 … 100g  
はちみつ … 大さじ1 バター … 20g  
牛乳 … 200cc 水 … 大さじ1

作り方

- 1 電子レンジで2分温めた牛乳にバター、はちみつ、ジンジャーシロップを加え、混ぜて溶かす。
- 2 お鍋に砂糖、水を入れ弱火にかけ、鍋をゆすりながら全体が茶色に色づくまで煮詰める。
- 3 いったん火を止め、①を少量ずつ加え、木べらでゆっくり混ぜる。
- 4 弱火の中火にかけ、木べらで絶えず混ぜる。木べらですくって落とすとしばらく消えない状態になったら火をとめる。
- 5 ④をオーブンシートを敷いたバットに流し入れ30分常温で冷まし、冷蔵庫で1時間冷やす。
- 6 包丁で切り分け、1個ずつオーブンシートで包む。



やっぱりおいしい  
ジンジャーミルク

材料 (カップ1杯分)  
ジンジャーシロップ … 大さじ1  
牛乳 … 100cc

作り方

- 1 ティーカップにジンジャーシロップを大さじ1杯入れます。
  - 2 温めた牛乳を注ぎ、混ぜてお召し上がりください。
- ※濃い目に入れた紅茶と温かいミルク(お好みの量)を注いで、ジンジャーチャイとしてもお召し上がりいただけます。  
※牛乳を豆乳に代えたとよりヘルシーです。  
※アイスでもおいしくお召しあがりいただけます。