

# フルーツポンチ赤しそシロップ

## 材 料（4人分）

|             |       |
|-------------|-------|
| 赤しその煮出し汁（※） | 約500g |
| 砂糖          | 250g  |
| レモン果汁       | 75g   |
| 白玉団子        | 12個   |
| 桃の缶詰        | 160g  |



### ※赤しその煮出し汁

鍋に水（500cc）を入れて沸騰させる。赤シソ（40g）の軸を取り除き、きれいに洗って鍋に入れる。シソが赤色から緑色に変わったら火を消し、ざるにあけて、こす。

## 作 り 方

- ①赤しその煮出し汁が熱いうちに、砂糖とレモン果汁を入れて、赤しそシロップ作り、冷ましておく。
- ②器に白玉団子と桃の缶詰を入れ、冷ました赤しそシロップを注ぐ。

碧南市は県内一の赤しそ産地です。地元の特産品を使ったメニューを考案しました。

赤しその煮出した汁は、最初は薄茶色ですが、レモン果汁を加えると、鮮やかなピンク色に変化します。

残ったシロップは、水や炭酸水で薄めて飲んでも美味しいですよ。爽やかな香りと酸味が暑い季節にピッタリです！！

