新発売
千葉県産金時しょうが使用の自家製辛口「稲妻ジンジャーエール」

希少な千葉県産金時しょうがを惜しげもなく使った辛口ジンジャーエール。
今までの「大人のジンジャーエール」に続いての第二弾「稲妻ジンジャーエール」は、装いを一新しての登場。
加工に難しいとされている「金時しょうが」をMrSumが、オリジナルレシピを開発し、手間暇かけて開発しました。
金時しょうがを使った商品は、あまり多くなく、通常はパウダーやウルトラショウガにするのが一番多く出回っています。
なぜそんなに商品が少ないのか？ それは加工するのが非常に大変だからなのです。
それは、通常の４倍と言われる辛味成分が多く含まれることで、繊維質が非常に多くペーストにはできても汁にするまで、搾るのが非常に苦難なのです。
そんな金時しょうがを、今回の「稲妻ジンジャーエール」は、ペーストで入れました。
より金時しょうがの良いところを、使いたい！そんな思いで創られた「稲妻ジンジャーエール」です。

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com