

沖縄のサトウキビから取れた原料糖・糖蜜・黒糖を煮詰めて
国産しょうがを混入したしょうが味の加工粉末黒糖です。+

お湯や紅茶に適量を入れてしょうが湯として。+
「ヨーグルト」のお砂糖の代わりとしてご利用ください。+

【商品名】国産しょうが入り黒糖しょうがぱうだー+
【内容量】200g +
【ケース入数】20個 【参考上代】470円+



【ジンジャークッキー】+



(材料) +
バター 100g+
黒糖しょうがぱうだー70g+
卵 1個+
薄力粉 200g+
(作り方) +
1. やわらかくしたバターとしょうがぱうだーを白っぽくなるまで混ぜ、溶き卵を4~5回に分けて入れ混ぜる。+
2. 薄力粉を入れサックリと混ぜ、20個くらいに分け丸める。(型で抜くときは薄力粉を少し多めに入れる。) +
3. オープン皿に並べ指で適当な大きさにする。+
4. 180度のオープンで約20分焼く。+

【しょうがぱうだーアイス】+



(材料) +
卵 3個+
黒糖しょうがぱうだー80g+
生クリーム 200ml+
バニラエッセンス 少々+
(作り方) +
1. ボールに卵としょうがぱうだーを入れ混ぜる。(しょうがぱうだーを4~5回に分けて入れ、卵が白っぽくなるまでよく泡立てる。) +
2. 別のボールに生クリームとバニラエッセンスを入れ、八分立てになるくらいまで泡立てる。+
3. (1)に泡立てた生クリームを入れ、サックリと混ぜる。+
4. 容器に入れ4~5時間冷蔵庫で冷やし固める。+

【紅茶しょうがゼリー】+



(材料) +
80度くらいのお湯 500cc+
ティーパック 2パック+
粉ゼラチン 10g+
黒糖しょうがぱうだー 大さじ1+
(作り方) +
1. お湯にティーパックを入れ紅茶を作る。+
2. (1)にゼラチンをいれよく混ぜる。+
3. しょうがぱうだーを入れよく混ぜ容器に入れる。+
荒熱をとって冷蔵庫で冷やし固める。+

【しょうが白玉だんご】+



(材料) +
白玉粉 100g+
水 100ml+
(しょうがタレ) +
黒糖しょうがぱうだー大さじ6+
マーマレード 小さじ2+
水 200ml+
(作り方) +
1. 白玉粉に少しずつ水を入れ、耳たぶくらいの柔らかさにする。+
2. 鍋にお湯を沸かし(1)を強火でゆで浮いてきたら冷水に取る。+
3. しょうがのタレの材料を鍋に入れ中火で熱し(2)を入れて煮る。+