

アガベシロップ

アガベシロップは、テキーラの原料にも使われる「ブルーアガベ」という植物の樹液が原料です。はちみつよりもさらっとしていて、甘みが強いのが特徴。少量でも甘いので、ダイエツト甘味料としても注目されています。



どうやって使うの？



水によくとけるので、冷たい飲み物のシロップとして使うのがおすすめです。そのほかさまざまな料理に砂糖の代用として使うことができますが、甘みが強いので少なめに使うのがポイントです。



フレンチトースト

材料（1人分）& 作り方

1. 牛乳80ml、卵1個、アガベシロップ大さじ1をまぜ合わせる。
2. 食パン1枚をひたし、中心までしみ込んだら、バター大さじ2をとかけたフライパンで両面をこんがり焼く。
3. 器に盛り、好みでホイップクリーム、粉砂糖、ハーブをのせる。

BIOアガベシロップ
(ルンドミエル)
メキシコで栽培されたオーガニックアガベのみを使用。液だれしにくい使いやすいボトルで、さまざまな用途に使える。

250g
1200円（税別）



オーガニックアガベシロップ
(イデアプロモーション)
テキーラにも使われる「ブルーアガベ」という植物の樹液が原料のシロップ。徹底した品質管理で製造されたイデア社最高級品。

275g 1200円（税別）



オーガニックアガベシロップ
(マヤゴールド)
1996年に創業、メキシコで初めてオーガニックアガベシロップを生産したメーカーの商品。

360g 1100円（税別）

