

■すいかソーダ

材 料	<ul style="list-style-type: none">・ すいか（萩相島産） 正味で 150g 位・ 炭酸水 100cc・ グラニュー糖（又ははちみつ） 大 1 強・ レモン汁 大 1/2～1・ 飾り用すいか 適宜
作り方	<ol style="list-style-type: none">1. 材料はよく冷やしておく。2. すいか、グラニュー糖、レモン汁と炭酸水の分量をミキサーでジュースにする。3. 冷えたグラスに注ぎ、残りの炭酸水を入れ、飾り用すいかを添える。

メモ

萩市相島のスイカは気象条件と土壌に恵まれ、平均糖度が12.5度と大変甘く、しかもシャリっとした歯ごたえも人気です。ハウスものは6月初旬から出荷され、続いて露地ものへとうつり、長い期間消費者の方に食べていただけるよう工夫されています。