

昭和の「喫茶店」。

子どもながらに背伸びしたくて注文した。

「レスカください！」

とても甘酸っぱくておいしかった思い出…

時代は平成から令和とかわっても

おいしさは変わらない、

なつかしい未来。



説明…「レスカ」とはレモンスカッシュの略です。

Lemon Squash

『喫茶店のレスカの作り方』

水を入れたグラスにレスカベースを
30ml 注ぎ、冷えた炭酸水を 90ml
加え軽くステアします。

お好みでレモンを飾れば
「喫茶店のレスカ」が完成です。

4倍
希釈

〈商品情報〉

商品名：レスカベース [4倍希釈用 果汁 10%]

規格：500ml/12本 賞味期限：6ヶ月（開栓後要冷蔵）

さわやかなレモンの味と香りに甘さを加えたレモンスカッシュ用
飲料ベースです。 ※昭和 60 年発売



水で割ったらレモネード



Lemonade

おいしいアレンジは裏面にございます

販売店

株式会社 ジーエスフード

本社・工場／〒578-0977 大阪府東大阪市鴻池徳庵町 7 番 49 号 TEL.06(6744)1551(代) FAX.06(6746)1175
和歌山工場／〒649-6112 和歌山県紀の川市桃山町調月 1758-11 TEL.0736(66)2551 FAX.0736(66)2695

札幌、仙台、東京、名古屋、大阪、和歌山、福岡

レスカベースをつかったアレンジレシピ

レモンスカッシュだけじゃない。
美味しいアレンジレシピをご紹介します。



レモンシャーベット

デザート

- ・レスカベース 50 ml
- ・牛乳 200 ml
- ・水 100 ml
- ・砂糖 120 g



クラッシュレモンゼリー

デザート

- ・レスカベース 50 ml
- ・水 100 ml
- ・ゼラチン 10 g



タピオカレモンミルク

ソフトドリンク

- ・レスカベース 50 ml
- ・牛乳 150 ml
- ・タピオカ 適量



レモンパンケーキ

スイーツ

- ・レスカベース 10 ml
- ・ホットケーキMIX 150 g
- ・牛乳 80 ml
- ・卵 1個
- ・粉砂糖、バター 適量



レモンチューハイ

アルコールドリンク

- ・レスカベース 50 ml
- ・酎ハイ 150 ml
- ・レモン 適量



タルタルレモンソース

ドレッシング

- ・レスカベース 50 ml
- ・マヨネーズ 150 g
- ・パセリ 適量



大葉のモヒート

アルコールドリンク

- ・レスカベース 5 ml
- ・ラム 20 ml
- ・炭酸水 120 ml
- ・大葉 1枚
- ・レモン、ライム 適量



キャロットラブ

フレンチディッシュ

- ・レスカベース 10 ml
- ・ニンジン 1本
- ・オリーブオイル 10 ml
- ・塩 少々
- ・ブラックペッパー 少々