

RECIPE

Vol.2

獺祭カクテルレシピでは、獺祭を少し気分を変えて楽しみたい方のために、
 獺祭と良く合うフルーツや飲み物とのコラボレーションカクテルレシピをご紹介します。



獺ソルベ(ダッソルベ)

「甘いイチジクと爽やかなミントが、暑休めにピッタリな獺祭スパークリングを演出。」
 夏が旬のイチジクをソルベにしミントを加え、冬らしさを出しました。
 獺祭スパークリング50に加えることによって、甘くて爽やかなシャリシャリしたカクテルのできあがり。全国で獺祭の種類がここまで豊富な店はまずないと言われている、「赤坂炬屋(かがりや)」の高田店長・料理長のとっておきのカクテルです。

■材料

イチジク・・・・・・・・・・1/2個
 フレッシュミントの葉・・・・・・・・2枚
 白ワイン・・・・・・・・・・25cc
 はちみつ・・・・・・・・・・少々
 獺祭 発泡にごり50・・・・・・・・60ml

■作り方

- (1) ミキサーでイチジクと白ワインを混ぜる。
- (2) 鍋に入れ、白ワインのアルコールを飛ばす。
- (3) 冷ました後にみじん切りにしたミントの葉を入れる。
- (4) 冷蔵庫で固めながら時々混ぜる。
- (5) フルーツグラスに獺祭を注ぎ、ソルベを大さじ2杯分入れて完成。



獺祭あったかりんご酒

「豆乳鍋によく合う獺祭の温め酒とりんごジュースでカクテルを作ってみました。」
 寒い冬には豆乳鍋と温め酒で温まってみませんか。
 あたたかい獺祭とりんごジュースで心も体もホカホカに。

■材料

獺祭 温め酒・・・・・・・・・・35ml
 りんごジュース・・・・・・・・・・25ml

■作り方

- (1) 獺祭を電子レンジで30～40秒温める。
- (2) りんごジュースと獺祭をグラスに入れ、完成。温度はお好みで。