

RECIPE

Vol.3

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。



Hakutou

「粕桃。桃にごりスパークリング」

爽やかな桃の香りとピリッとした獺祭スパークリングにソーダを加え、爽快感MAX!
 ニューヨークのマンハッタンで一番日本酒の種類を揃えているといわれるレストラン「酒蔵 - Sakagura」の正規メニューにもなっている逸品です。
 飲みやすいのでアルコールが苦手な人にもおすすめ。

■材料

獺祭 発泡にごり50.....60ml
 ビーチリキュール.....45ml
 レモン.....8分の1
 氷.....適量
 ソーダ.....適量

■作り方

- (1) グラスに獺祭発泡にごり50とビーチリキュールを入れる。
- (2) 氷を入れて、ソーダでアップする。
- (3) 仕上げにレモンを搾り混ぜて完成。



Drunk Strawberry

「わたしが赤くなったのは獺祭のせい。」

カクテルよりも贅沢なデザートといった雰囲気の Drunk Strawberryの主役は、なんと
 といってもイチゴ。獺祭スパークリングにひたひたにしたイチゴは甘さを残しつつピリッと
 していて酒飲みのデザートにはピッタリです。贅沢にイチゴだけを食べても、イチゴをつ
 ぶして一緒に飲んでもGood。お好みでミルクを少しだけ入れても良く合います。

■材料

獺祭発泡にごり50.....180ml
 イチゴ.....8~10個
 牛乳※.....50ml
 ※まるやかさを出したい方はお好みでどうぞ。

■作り方

- (1) イチゴを半分にとってボウルの中に置き、獺祭を入れて完成。
- (2) お好みで牛乳を加える。