

RECIPE

Vol.4

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。



ヨッパライ

～ニューヨークの居酒屋「夜波来(ヨッパライ)」のオリジナルカクテル～

ニューヨーク・マンハッタンに新しくオープンしたばかりの味のある居酒屋「夜波来」は、その名の通り幸せに楽しく酔っ払いになれる魅惑的なお店。その「ヨッパライ」というお店の名前をそのまま付けたという、店オリジナルカクテルには獺祭スパークリングとゆずにカルピスが使用されています。お酒に弱い人でもフレッシュに飲めるヨッパライは、ニューヨークに住む日本人には懐かしさを与え、ニューヨーカーにとっては洗練された感覚を提供してくれるカクテルです。

■材料

獺祭 発泡にごり5050ml
 カルピス※.....20ml
 ゆずジュース.....20ml
 かき氷.....少量
 ゆずの皮.....少量

■作り方

- (1) カルピスとゆずジュースを混ぜグラスに注ぎ、獺祭発泡にごり50を加える。
- (2) かき氷※を乗せる。
- (3) ゆずの皮を香り付けに散らして完成。

※かき氷が無い場合は、材料のカルピスをカルピスウォーターにすることで、氷がなくてもフレッシュなテイストにアレンジできます。



サケティーニ23

～雑誌GQにも掲載、日本酒のカクテルは獺祭しかありえなかった～

サケティーニ23は、マティーニのジンの代わりに獺祭最高峰である山田錦を23%まで精米した獺祭二割三分を使用しています。六本木の「R2サパークラブ」や表参道の「TWO ROOMS」にとって初めての日本酒カクテルである、サケティーニ23。ディレクターの一人、ネイスン・スミスによると、当初はここまでこだわりのある日本酒をカクテルに使っていいのかどうか迷ったそうです。しかし、同じくディレクターのエドワード・パフォによって作られたサケティーニ23は、美しい香りとの確かな温度によって獺祭二割三分に新たな輝きをもたらしてくれました。洗練された大人の夜の一杯にどうぞ。

GQに掲載された記事: <http://gqjapan.jp/2012/03/27/taste-of-sake/>

■材料

獺祭 二割三分70ml
 ドライベルモット(Noilly Prat).....20ml
 氷.....適量

■作り方

- (1) グラスを含めた材料すべてを冷蔵庫で冷やしておく。
- (2) シェイカーグラスに氷を入れ、獺祭二割三分を注ぐ。
- (3) ドライベルモットを入れ、少なくとも70回かき混ぜる。※
- (4) シェイカーグラス全体が冷えて外側が曇ってきたら、濾しながら冷えたグラスに注ぐ。
- (5) 最後にレモンの皮をグラスのまわりに向けてまわしながら搾り、香りづけをして完成。

※冷やしながらかき混ぜることによって、それぞれ個性豊かな酒が混ざり合います。