

## RECIPE

Vol.6

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。



## 雪冷えイチゴのクリーム獺祭50熱燗仕立て

～麻布十番バー「Gen Yamamoto」のあったかデザートカクテル～

可愛らしい見た目に、イチゴの甘酸っぱい香り。

飲んだら「あっ」と驚いてしまう、このカクテルの秘密はその二層から成る仕組みに隠されています。獺祭50の熱燗の上に、ひんやりとしたフレッシュイチゴのクリームを乗せて。この二層を口に入れると、上唇は冷たさを、下唇は温かさを同時に感じることができ、ちょっぴり驚きの体験ができるんです。

考案者の Gen Yamamotoさんは、ニューヨークでミクソロジスト(果物や野菜、ハーブや香辛料など旬な素材を組み合わせてカクテルを作る人)として活躍していました。帰国後、独立してオープンしたばかりの「Gen Yamamoto」で、是非お試しください。

### ■材料(分量は目分量)

獺祭50/イチゴ/生クリーム/ミント

### ■作り方

- (1) イチゴを煮詰める。
- (2) 生クリームとフレッシュなイチゴ、1で煮詰めたイチゴを混ぜておく。
- (3) 冷凍庫で固めながら時々混ぜる。
- (4) 上にイチゴとミントを浮かべて完成!



## Arami's Shiso Julep Cocktail

～シカゴの和食料理店「Arami」が生み出す大人のカクテル～

アメリカ、イリノイ州のシカゴにひっそりとたたずむミシュラン和食店「Arami」。

オシャレなデートスポットとして使いたいこのお店で飲める、ちょっぴり大人なカクテルが、「Arami's Shiso Julep Cocktail」です。

Aramiでは、豊富な種類の寿司を中心に、豚バラが乗った特製ラーメンなど、お腹が満足するメニューもたくさん。日本から飛行機で半日かかるシカゴで美味しい和食と獺祭カクテルが飲める、とてもありがたいことです。

### ■材料

シソの葉・・・・・・・・・・2枚  
 シロップ・・・・・・・・・・7ml  
 Bulleit Rye(ウイスキー)・・・・・・・・14ml  
 獺祭にごり50・・・・・・・・・・35ml  
 ペイショード・ビター・・・・・・・・少量

### ■作り方

- (1) グラスにシソの葉とシロップを入れ、良くかき混ぜる。
- (2) 獺祭とウイスキーを注ぎ入れ、クラッシュアイスを加える。
- (3) 最後にペイショード・ビターを垂らして完成。Enjoy!