

# Cocktail Recipes

＼上級者向け！／

## 茜霧島カクテルの作り方



カクテル監修 長友 修一  
Bar オスカー オーナー

1992年 東京銀座 (株)資生堂バーラー パー・ロオジエ入社  
1996年 福岡市 大名にBar オスカー開店。現在、3店舗を営業

(NPO)プロフェッショナル・バーテンダース機構 理事・バイスチェアマン  
(NPO)カクテル・コミュニケーション・ソサエティ カクテルアーティスト  
国内外のカクテルコンクールにて受賞歴多数



### 茜ベリーボール

#### 【材料】

茜霧島 ..... 30ml  
リンゴンベリーシロップ ..... 20ml  
炭酸水 ..... 適量  
オレンジスライス ..... 1枚

#### 【作り方】

- ① 氷を入れたタンブラーに茜霧島とリンゴンベリーシロップを注いで混ぜる。
- ② 炭酸水を注いで軽く混ぜる。
- ③ オレンジスライスを飾って完成。

#### NAGATOMO'S comment!

茜霧島のフルーティで華やかな香りを活かすため、北欧特産のリンゴンベリーをマリアージュしました。優しい酸味とスモモのような愛らしい味わいが、茜霧島にベストマッチです。

### 茜グレープフルーツスカッシュ

#### 【材料】

茜霧島 ..... 30ml  
ピンクグレープフルーツジュース ..... 40ml  
トニックウォーター ..... 適量  
カットライム ..... 1/8個

#### 【作り方】

- ① 氷を入れたロックグラスに茜霧島とピンクグレープフルーツジュースを注いでよく混ぜる。
- ② トニックウォーターを注いで軽く混ぜる。
- ③ ライムを上から絞り入れて完成。

#### NAGATOMO'S comment!

茜霧島の控えめな甘さに、ピンクグレープフルーツとトニックウォーターが爽やかな後味を演出します。ライムの酸味がアクセントになっています。



### 茜ハーバルスマッシュ

#### 【材料】

茜霧島 ..... 45ml  
柚子蜜 ..... 15ml  
レモンジュース ..... 10ml  
季節のハーブ ..... 適量

#### 【作り方】

- ① ハーブ以外の材料を大型のロックグラスに注ぎ、クラッシュアイスで満たしてよく混ぜる。
- ② クラッシュアスを追加する。
- ③ 季節のハーブとストローを添えて完成。

#### NAGATOMO'S comment!

茜霧島のフルーティーさと柚子がベストマッチするカクテルです。ハーブを食べながら飲む新しいスタイルです。

飲酒は20歳から。飲酒運転は、法律で禁じられています。  
飲酒は適量を。妊娠中や授乳期の飲酒はお控えください。