

赤キリ&チョコレート レシピ

大切な人と楽しみたい赤キリとチョコレートの
組み合わせをご紹介します。

おすすめ
その1

ホット赤霧島チョコレートドリンク

～赤霧島お湯割り×板チョコ～

〈レシピ〉120cc(コップ1杯分)

板チョコレート(カカオ70%)30g/お湯(熱め)60cc/赤霧島30cc/カカオニブ*お好みで

【作り方】

- 1 細かく刻んだ板チョコレートを耐熱カップに入れ、熱めのお湯を入れて10秒待つ。
- 2 赤霧島を入れ、ホイッパーでチョコレートが溶けるまで混ぜる。
(ハンドタイプのミルクフォーマーもおすすめ。)
- 3 お好みでカカオニブ*をトッピングして完成。

コメント

赤霧島のすっきりとした甘みと香りがカカオの香りと合わさって、日頃の疲れも和らぐホットドリンク。

*「カカオニブ」とは:カカオ豆を焙煎して殻を取り、豆の胚乳部分を小さく砕いたもの。チョコレートの原料で、砂糖を合わせてすり潰すとチョコレートになる。
ポリフェノールが豊富で、最近ではスーパーフードとして注目を浴びている。



おすすめ
その2

アイス赤霧島チョコレートドリンク

～赤霧島水割り×生チョコ～

〈レシピ〉110cc(コップ1杯分)

生チョコ(ビターが好ましい)10g(2粒くらい)/
お湯10cc/赤霧島55cc/水35cc/氷お好みの量で

【作り方】

- 1 耐熱容器に生チョコとお湯を合わせて固まりが無くなるまで混ぜ、
チョコレートを溶かす。
- 2 コップに1を入れ、赤霧島と水を加えて混ぜ、お好みの量の氷を入れて完成。

コメント

赤霧島とビターチョコレートの香りにひんやり癒されるアイスドリンク。



おすすめ
その3

赤霧島カカオ100% ピリ辛野菜ディップ

～赤霧島ディップ×カカオ100%チョコ～

〈レシピ〉125g

カカオ100%チョコレート15g/オイスターソース50g/豆板醤25g/
赤霧島35cc

【作り方】

- 1 チョコレートを細かく刻み、すべての材料をボールに入れ湯煎する。
チョコレートが溶けるまで混ぜれば完成。

コメント

赤霧島が素材のバランスを取ってくれるような、まとまりのあるソースに。
新鮮な野菜につけて食べたい斬新なディップソース。



監修『カカオ研究所』 中野 由香理氏

ポイントは上質なチョコレートを選ぶことです。
特にドリンク系は、水分が加わりチョコレート濃度が薄まるので高カカオ
(70%以上)のものを選ぶのがベスト！
また、カカオ豆は産地によって風味が違うので、おすすめは赤霧島の特徴でも
あるフルーティで爽やかな香りと同じく、酸味のある華やかな風味の中南米
や東南アジアのカカオ豆産地との相性がより良いです！



霧島酒造株式会社

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。