

おうちで簡単♪ 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・バーテンダーズ機構 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



レモンを入れたキリッとした飲み口のカクテル
茜レモンボール



【材料】

茜霧島：炭酸水……………1:2

レモンのスライス……………4～5枚

【作り方】

- ① トールグラスいっぱい氷を入れる。
- ② 茜霧島を1/3くらいまで注ぐ。
- ③ 炭酸水を注ぐ。
- ④ レモンのスライスを入れて完成。

NAGATOMO'S comment!

レモンを他の柑橘に代えても楽しめます



【材料】

茜霧島：オレンジジュース：トニックウォーター……………1:1:1

【作り方】

- ① トールグラスに氷を入れる。
- ② 茜霧島を1/3くらいまで注ぐ。
- ③ オレンジジュースを2/3くらいまで注ぐ。
- ④ 氷に当たらないよう、トニックウォーターを注いで完成。

NAGATOMO'S comment!

オレンジの花を思わせる香りを見つけてみてください



オレンジの香りいっぱいのジューシーな
スパークリングカクテル
茜オレンジトニック

茜霧島の柔らかな甘味とみずみずしいピーチティーの
香味がベストマッチなカクテル
茜ピーチティー



【材料】

茜霧島：ピーチティー……………1:3

(お好みでプレーンシロップを入れて)

【作り方】

- ① グラスに氷を入れる。
- ② 茜霧島を1/4くらいまで注ぐ。
- ③ 冷やしたピーチティーを注いで、よく混ぜたら完成。

NAGATOMO'S comment!

ミントなど、お好みのフレッシュハーブを添えることで
おいしさが格段にアップします



【材料】

茜霧島：アールグレイティー (HOT) ……………1:3

シナモンスティック……………1本

【作り方】

- ① グラスに温かいアールグレイティーを3/4くらいまで注ぐ。
- ② 茜霧島をゆっくり注ぐ。
- ③ シナモンスティックで軽く混ぜたら完成。

NAGATOMO'S comment!

すっきり感ある味わいで、季節を問わずお楽しみいただけます



茜の華やかな香りにアールグレイの柑橘香を
合わせたホットカクテル
茜アールグレイ

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。