

カクテル名 愛知ショート



サブタイトル

グラス 4OZ カクテルグラス

製法 シェイク

アルコール度数 11.5%

作品のイメージ

愛知県の緑溢れる自然の豊かさを、爽やかなジンと自然味溢れる緑が鮮やかなメロンで表現いたしました。

材料	ブランド名(商品名)	分量	デコレーション
フレッシュフルーツ	愛知県産メロン	1/8個	カットレモン 1/8
日本酒	醸し人九平次 純米大吟醸	30ml	
フレッシュフルーツジュース	グレープフルーツジュース	20ml	
ジン	オールドトムジン	5ml	
グリーンアップルシロップ	モナングリーンアップルシロップ	5ml	

作り方

- ①カットした愛知県産メロン1/8をボストンシェーカー内でつぶし、他材料を入れる。
- ②ボストンシェーカーでシェイクし、ストレーナーをはめ、バーネットで濾しながらグラスへ注ぐ。
- ③1/16にカットしたメロンをグラスのエッジに飾る。

カクテル名 愛知ロング



サブタイトル 三英傑

グラス オールドファッションドグラス

製法 ビルド

アルコール度数 約6%

作品のイメージ

愛知県生まれの三武将。彼らの異なる個性が同じ時代を生きたからこそ、そこには数々のドラマがあった。この三武将を違う角度からイメージし、一杯のカクテルに仕上げました。

材料	ブランド名(商品名)	分量	デコレーション
日本酒	清州城信長鬼ころし	45ml	カットレモン 1/8
バナナリキュール	マリブリザールクリーム・ド・バナナ	10ml	
巨峰	岡崎産	4粒	
トニックウォーター	シュエップス	適量	

作り方

- ・グラスに巨峰を入れ漬す。
- ・日本酒とバナナリキュールを加える。
- ・軽く混ぜ合わせる。
- ・氷をいれたオールドファッションドグラスに、茶漉しで濾しながら注ぐ。
- ・トニックウォーターを注ぐ。
- ・レモンをグラスの淵に飾る。

カクテル名 愛知ノンアルコール



サブタイトル 西尾抹茶ティーニ

グラス カクテルグラス

製法 ステア

アルコール度数 0度

作品のイメージ

かつて世界中に注目された愛知。その時に様々な自然も触れてもらいました。これからも多くの人に知ってもらい、愛され続けることを祈って。

材料	ブランド名(商品名)	分量	デコレーション
西尾抹茶	株式会社 南山園	40ml	金粉を飾った
ピーチジュース	不二家 ピーチネクター	10ml	ベルローズを
桜シロップ	ドーバー	5ml	浮かべる
バニラシロップ	モナン	5ml	

作り方

- 材料を全てミキシンググラスに注ぎ、ステアする。(抹茶は濃くつくる)