

## カクテル名 栃木ショート



サブタイトル 栃木イチゴ DAIQURI

グラス カクテルグラス

製法 シェーク

アルコール度数 16.6%

### 作品のイメージ

栃木県産「とちおとめ」をイメージし、栃木ならではのダイキリを作成しました。カクテルグラスにはとちおとめを飾る。

| 材料           | ブランド名(商品名) | 分量   | デコレーション  |
|--------------|------------|------|----------|
| 栃木県産麦焼酎 25度  |            | 40ml | とちおとめ 1個 |
| フレッシュレモンジュース |            | 10ml |          |
| イチゴシロップ      |            | 10ml |          |
|              |            |      |          |
|              |            |      |          |

### 作り方

材料をシェイクしカクテルグラスに注ぐ、縁にとちおとめを飾る。

## カクテル名 栃木ロング



サブタイトル TOCHIGI ROYAL

グラス シャンパンフルーツグラス

製法 ビルド

アルコール度数 14%

### 作品のイメージ

栃木県産「とちおとめ」を全面的にアピールし、県内でお祝い事があれば必ず乾杯に愛飲されるよう考えました。もちろんグラスにはハート型にハーフカットしたとちおとめを飾る。

| 材料         | ブランド名(商品名) | 分量      | デコレーション          |
|------------|------------|---------|------------------|
| 栃木県産イチゴジャム |            | 1tsp    | ハート形にスライス        |
| スパークリングワイン |            | Full up | したイチゴを2枚<br>浮かべる |
|            |            |         |                  |
|            |            |         |                  |

### 作り方

予め1TSPイチゴジャムを入れたグラスにスパークリングワインを注ぐ。ハート型にハーフカットしたとちおとめを2個グラスに沈める。

## カクテル名 栃木ノンアルコール



サブタイトル とち〜ぎ〜

グラス ゴブレット

製法 ブレンダー

アルコール度数 0%

### 作品のイメージ

栃木県産の濃厚な牛乳を前面に、栃木の名産イチゴがバックアップ

| 材料          | ブランド名(商品名) | 分量   | デコレーション |
|-------------|------------|------|---------|
| 栃木県産濃厚牛乳    |            | 80ml | スライスイチゴ |
| 栃木県産いちごジュース |            | 60ml | ストロー    |
| ヨーグルト       |            | 40ml |         |
| クラッシュアイス    |            | 適量   |         |
|             |            |      |         |

### 作り方

全ての材料とクラッシュアイスをブレンダーにかける。スライスしたイチゴを数枚浮かべる。