

## カクテル名 岩手ショート



サブタイトル 日高見

グラス カクテルグラス

製法 シェーク

アルコール度数 20度

### 作品のイメージ

日本の古代において、大和の国より日が早く昇る東方の国を日高見と呼び人々から親しまれてきた自然豊かな岩手県をイメージしたカクテルです。

材料	ブランド名(商品名)	分量	デコレーション
日本酒	浜千鳥純米酒	25ml	なし
抹茶リキュール	ヘルメスグリーンティ	20ml	
リキュール	サザンカムフォート	10ml	
フレッシュレモンジュース		5ml	

### 作り方

全ての材料をシェークしてカクテルグラスに注ぐ。

## カクテル名 岩手ロング



サブタイトル 北上スリング

グラス コリンズグラス

製法 シェーク

アルコール度数 13.5度

### 作品のイメージ

東北最大の流域面積をもつ岩手県を代表する北上川に浮かぶ夕陽をイメージした目にも鮮やかな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
ホワイトキュラソー	コアントロー	40ml	なし
県産赤ワイン	銘柄指定なし	20ml	
炭酸	ウィルキンソン	Full up	
ガムシロップ	マイガムシロップ	10ml	
フレッシュレモンジュース		10ml	

### 作り方

炭酸と赤ワイン以外の材料をシェークして氷の入ったコリンズグラスに注ぎ最後に赤ワインをフロートする。

## カクテル名 岩手ノンアルコール



サブタイトル 金色堂

グラス カクテルグラス

製法 シェーク

アルコール度数 0度

### 作品のイメージ

2011年6月に東北で初めて世界文化遺産に登録された、岩手県の平泉その核心である国宝の金色堂をイメージしたカクテルです。

材料	ブランド名(商品名)	分量	デコレーション
オレンジジュース	銘柄指定なし	20ml	金粉
グレープフルーツジュース	銘柄指定なし	20ml	
パイナップルジュース	銘柄指定なし	20ml	

### 作り方

全ての材料をシェーカーに入れてシェークしてカクテルグラスに注ぐ。