

カクテル名 山梨ショート



サブタイトル 甲斐の国

グラス カクテルグラス

製法 シェイク

アルコール度数 15%

作品のイメージ

山梨県の代表的なぶどう。ぶどうの丘に想いを寄せてフレッシュなグレーブをイメージしました。

材料	ブランド名(商品名)	分量	デコレーション
ウォッカ	スミノフ	20ml	ぶどう
リキュール	巨峰紫	15ml	ベルローズ
ぶどうジュース	勝沼グレーブ 赤	20ml	
レモンジュース	フレッシュ	5ml	

作り方

全ての材料をシェイクしてグラスに注ぐ

カクテル名 山梨ロング



サブタイトル 甲州スプリッツアー

グラス ワイングラス

製法 ビルド

アルコール度数 7%

作品のイメージ

スプリッツアーのアレンジバージョン。白ワインは山梨県産甲州ワインを使用し、山梨の特産品である桃の味わいをプラスしました。淡いピンク色が桃の果肉の色をイメージしています。

材料	ブランド名(商品名)	分量	デコレーション
甲州ワイン(辛口)	勝沼甲州	100ml	マラスキーノチェリーレド
ソーダ	ウィルキンソン	100ml	
ピーチシロップ	モナン	10ml	

作り方

氷を入れたワイングラスに白ワイン・ロップを入ソーダで満たし、チェリーを沈める。

カクテル名 山梨ノンアルコール



サブタイトル 甲斐の国 (ノンアルコール)

グラス カクテルグラス

製法 シェイク

アルコール度数 0%

作品のイメージ

山梨県の代表的な果実ぶどう。ぶどうの丘に想いを寄せてフレッシュなグレーブをイメージしました。

材料	ブランド名(商品名)	分量	デコレーション
カツヌマグレーブ	シャトー勝沼	45ml	マラスキーノチェリー
パイナップルジュース	カゴメ	10ml	
グレナデンシロップ	明治屋	5ml	

作り方

全ての材料をシェイクしてグラスに注ぐ。