

カクテル名 岐阜ショート



サブタイトル 織部/ORIBE

グラス カクテルグラス

製法 シェーク

アルコール度数 25.00%

作品のイメージ

岐阜の誇る銘陶「織部」。千利休の流れ汲み古田織部の茶の美学によって完成されたその景色と佇まいを県産ウォッカと清酒、県産富有柿を原料にした柿リキュールに茶処の抹茶リキュールを使いカクテルに表現しました。

材料	ブランド名(商品名)	分量	デコレーション
ウォッカ	奥飛騨ウォッカ	20ml	お好みによって
岐阜県産清酒		20ml	美濃和紙の
柿リキュール	ドーバー	15ml	デコレーションを施す。
フレッシュレモンジュース		5ml	
グリーンティーリキュール	ドーバー	1tsp	

作り方

材料をシェークしカクテルグラスへ。最後にグリーンティーリキュール1tspを静かに沈める。お好みによって美濃和紙コースターを敷く。

カクテル名 岐阜ロング



サブタイトル 柳ヶ瀬ハイボール

グラス タンブラー

製法 ビルド

アルコール度数 10.00%

作品のイメージ

岐阜県の県鳥「雷鳥」がシンボルマークのフェイマスグラウスを使用し、岐阜のご当地ソング「柳ヶ瀬ブルース」にもなった繁華街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
スコッチウイスキー	フェイマスグラウス	45ml	レモンライス
ソーダウォーター		適量	ジンジャーライス
			キューカンパースライス
			を載せた小皿を添える。

作り方

氷を入れたグラスにウイスキー（岐阜県の県鳥「雷鳥」がシンボルマークのフェイマスグラウス）を注ぐ、ソーダを満たしステア。小皿にレモンライス、キューカンパースライス、ジンジャーライスを乗せる。グラスの中に二種類でも三種類全部加えてもハイボールがグッと引き立ちます。

カクテル名 岐阜ノンアルコール



サブタイトル ぎふフロズンフロート

グラス ゴブレット

製法 ビルド&ブレンド

アルコール度数 0%

作品のイメージ

岐阜県産のブルーベリーとはちみつの甘酸っぱさ、長良川の伏流水を使ったサイダーのさわやかさ。フロズンとフロートを二度楽しめるノンアルコールカクテルです。

材料	ブランド名(商品名)	分量	デコレーション
はちみつ加工品	ブルーベリーはちみつ	45ml	ブルーベリー、
レモンジュース		20ml	ベルローズ、
ローズシロップ	モナン	15ml	ミントを飾る
サイダー	長良川サイダー	適量	

作り方

氷の入ったグラスに長良川サイダーを入れ、ローズシロップを沈める。次にブルーベリーはちみつとレモンジュースを氷とともにブレンダーにかける。できたものをグラスにやさしく注ぎフロートする。ブルーベリー、ベルローズ、ミントを飾る。