

たのしむ、たしなむ、

お酒の
ハナシ



仲間と飲むお酒が美味しいこの時期、今回は、飲み会や
晩酌がさらに面白くなるお酒のハナシを集めました。

新潟の美味しい酒、酒を楽しむスポット、家でもできる
お酒の楽しみ方…などなど、お酒がもっと美味くなる
ヒントがたくさん見つかるはずです。

Interviewer : MATSUNAGA & IGARASHI

新潟の酒ツーリズム	05
シチュエーション別おすすめスポット	15
簡単カクテルレシピ	19
PRESENT	21

広告枠

スワンレイクバーレイ 500ml ¥2,600(税別)



通常の倍、原材料を使用。約1年間熟成した長期熟成ビール。フルボディで麦芽の甘味が強く、強いアルコール・フレーバーとフルーティーなエステル香が複雑に絡み合い、苦味がバランスよく調和しているビール。

スワンレイクIPA 330ml ¥650(税別)



極めて強いホップの苦みを感じられ、ドライホッピングによってフローリーなホップ・アロマとフレーバーに満ちた一本。
※季節限定ビール

ポーター 330ml ¥700(税別)



クリーミーな泡と香ばしい苦みが特徴。世界最高峰のワールドビールカップ2006、2000の2度の金賞受賞に輝いたビール。黒ビールを超えた喉ごしを楽しめる。

越乃米こしひかり 仕込みビール 330ml ¥600(税別)



県産コシヒカリを使用。キレがあり香り豊かなスペシャルラガービール。すっきりとした飲みやすさに、スパイシーとフローラル(花の香り)が特徴のビールです。ジャパンカップ金賞ビール。

瓢湖屋敷の杜ブルワリー スワンレイクビール 醸造所

住所: 阿賀野市金屋345-1
TEL: 0250-63-2000



香り、色、味わいで旨さを実感

Conductor



瓢湖屋敷の杜ブルワリー
スワンレイクビール
醸造所 ヘッドブルワー
本田さん

世界が認めた職人技

スワンレイクビールがビール造りを始めたのは97年。阿賀野市・水原の自然豊かな地に工場を設立し、ビール造りのためにブルワリーたちが集まった。オープン当初から働いている本田さんは、ブルワー全体を取り仕切るヘッドブルワー。働き始めた頃は学校を卒業したばかりだった。

オープンして間もなく、ブルワーたちの自信作はビール業界で話題となり始め、00年には世界最高峰のビール審査会「ワールドビアカップ」で、初参加にも関わらず金賞を獲得。

これは、日本の大手ビールメーカーを入れても初めのこと。オープンから3年での偉業に多くの人が注目した。「ビールは食品というよりも作品を作っている感じ。自分自身が楽しんで作って、楽しんで飲まなければいいビールにはなりません。スワンレイクビールは新しい商品の開発に力を入れるのではなく、レギュラービールの旨さを常に追求することで、1度考え出した商品の改良にこだわっています。」

『ビールは肩肘張らずに飲むお酒』と話す本田さん。多くの人を楽しませるため、スワンレイクビールは今後さらに進化を続ける。

今、クラフトビールが面白い！

瓢湖屋敷の杜ブルワリー スワンレイクビール

醸造所



今までに受賞してきた賞の数々。賞状、メダル、盾が所狭しと並び、スワンレイクビールの旨さを物語っている。

クラフトビールはそれぞれの香りと色が異なっているところが特徴。グラスを並べるとアートのような美しさ。

全国的に注目を集めているクラフトビール。新潟市内だけでも、クラフトビールを取り扱う飲食店がここ数年で増加傾向にある。「クラフトビールは造り手同士の繋がりが濃く、意見交換も頻繁に行われます。ビール1つを取っても香り、色、味わいはメーカーごとにまったく違うもの。新潟でも様々なメーカーや世界各国のブランドビールが気軽に飲めるようになったのはとても嬉しいです。少し前まではあり得なかったことだから、飲食店側がクラフトビールに愛情を注いでくれるからこそ、クラフトビールが盛り上がりつつあると言えます。」

今年6月にはふるまほモールを会場に第二回クラフトビールの陣も行われ、全国各地のブルワリーが新潟に集結した。オレンジ、黒、赤、緑。ビールの原料となる麦とホップ、水と酵母の分量を変えることで味だけでなく、色も大きく変化する。ビールは苦手という人でも必ず好みの一杯に出逢えるクラフトビールを一度は試して欲しい。まっとう「新潟にこんな面白いビールがあったのか」と驚くはず。

{ ビールの Knowledge 5 }

1 ビールを飲む時は グラスを冷やさない方が良い!?

ビールの飲み方として、喉ごしを楽しむなら低温、ビール本来の味わいを楽しみたいなら冷やし過ぎない方が良いでしょう。また、ビールの種類によって適温は異なるもの。温度が低すぎると香りが失われてしまうので、スワンレイクレストランではグラスは冷やさず提供しています。

2 ビールの色と味に 関連性はない

黒いビールはモルトが焦げた色。「色が濃ければ香りが強い」と考えやすいけれど、そういう訳ではありません。ビールの色と味に決まりはないので間違いないように!

3 炭酸の入っていない ビールもある

ビールが苦手という人の中には、炭酸が苦手という人も。リアルエールビールは、炭酸ガスのほとんど入っていないビールなので、ぜひ試してみてください。

4 クラフトビールを 楽しむなら、 口の大きなグラスを

クラフトビールは香りを楽しんでこそ、その美味しさが伝わるもの。ワイングラスのような、口の大きなグラスをオススメします。



5 ブルワー、ブルワリー、 ブルーマスターとは?

ブルワー=ビール醸造者、ブルーマスター=ビール醸造における責任者、ブルワリー=ビールを醸造している場所を意味しています。





Cowboy Yamahai
720ml ¥1,500 (税別)

肉料理に合う日本酒として開発。華やかでフルーティーな香りがありながら、ドライできりっとした辛口で飲み飽きない山廃純米吟醸原酒。



Cowboy Yamahai Tender
720ml ¥1,238 (税別)

肉料理のために生まれたCowboy Yamahaiのシリーズ。山廃の豊富な酸味と旨みを活かしつつ、アルコール度数を14.5度に抑えることで、より食中酒として飲みやすい酒質に。



Fisherman Sokujo
720ml ¥1,300 (税別)

速醸モトならではの爽やかな味や甘さを十分に引き出すことで、上質な白ワインにも引けを取らない風味と深いコクを実現したお酒。米と麹と醸造の技法を駆使することでどんな味でも創り出すことができる日本酒の新しい可能性を示しています。



越之後州 雪村友梅
720ml ¥1,429 (税別)

新潟出身の文人高僧・雪村友梅をイメージし、新潟大学の学生とのコラボレーションで完成した一本。10月から発売開始。



ベトナムでの酒イベント出店時の様子。今、ベトナムでは日本の文化が大流行中。日本酒を手にする女性たちが会場はいっぱい。



真っ黒&真っ赤なボトルに映えるラベル。ボトルのインパクトとラベルの分かりやすさもこだわりの1つ。

日本酒の Knowledge 4

1 日本酒に合わせるべき料理とは？

味のある日本酒を選びましょう。酸味のある酒には酸味。高アルコールのものにはこってりした料理が合います。味が濃い酒の方が、実はいろいろな食事と合わせやすいのです。

2 ハンバーグと「Cowboy Yamahai」の組み合わせは衝撃的に旨い！

世界各国で販売の始まっている「Cowboy Yamahai」。肉料理と合わせて飲まれたお客様からは「これがマリアージュか!」と言っていただけのくらい、嬉しい反応をいただいています。オススメはハンバーグ×Cowboyの組み合わせ。味の濃い肉料理と最高に合います。

3 「甘い=まずい」は間違っている

従来、「甘い日本酒はまずい」というイメージが出回っていたが、時代は「辛口ではなく甘みのある酒」に移行してきている!「Fisherman Sokujo」には今後、大注目です。

4 それぞれの酒に丁度良い温度がある

燗酒は酒それぞれに適した温度がある。しかし、その旨みを引き出すためにはただ温めれば良い訳でなく、温めてから冷ますことで旨くなることも。燗酒作りはかなり高度な技術なので、簡単にはマスターできない。



塩川酒造

海を越えて広がる、日本酒の新しい夢

Conductor



塩川酒造株式会社 製造部長 塩川さん

世界中のワインと戦う 前人未到の挑戦

海を渡れば空前の日本食ブーム。しかし、日本での日本酒市場はとて厳しい状況にあり、新酒にある約90の蔵元も海外に新しい販路を求めなければならぬ状況に。「日本のほとんどの蔵元は『日本酒は日本食のための飲み物』と、自分自身の首を絞めています。海外の料理店ではワインが主流で、日本酒は日本食の店にしかルートがない状態。『このままじゃダメだ』と感じながら、ずっと打開策を考えていたんです」と、塩川酒造で商品開発を進める塩川さん。酒蔵の殻を破り、新しい日本酒の在り方を考えた人物の一人だ。3年前に完成した「Cowboy Yamahai」は、山廃の豊富な酸味と旨みを活かしつつ、アルコール度数を抑えることで、食中酒としても飲みやすい酒質に。「肉料理に合う日本酒」として全世界に認知してもらったため、ボトルには牛の絵柄を起用。さらに、ワインに対抗した日本酒らしくない、割がれにくくデザイン性のあるラベルで人々の

目を惹いた。「Cowboy Yamahai」を筆頭に、日本食以外のルートでも塩川酒造の日本酒は売れ始める。今まで販促に力を入れていた香り高い大吟醸は、海外の料理には合わせ辛い酒質であるという点も分かったからだ。

積極的な海外輸出、そして現地生産へ

「Cowboy」に続き塩川酒造が創り出したのは、真っ赤なボトルにシルバーのカニを描いた「Fisherman Sokujo」。肉料理に合う「Cowboy」は嬉しい、爽やかな飲みくちと心地よい甘みで魚料理と合わせやすい。最上級の白ワインのようなフルーティで軽やかな甘みが特徴的。さらに「Cowboy」シリーズとして「Cowboy Yamahai Tender」も加わり、この3本をメインに輸出している。

アメリカを皮切りに、台湾、ベトナムといったアジア圏へもシェアを拡大。12年には「Cowboy Yamahai」が人気で開催されたインターナショナル・ワイン・エキスポ・コンベンションにおいてグローバルメダルを受賞。世界的評価も得られた。塩川酒造の次なる目標とは、

「新潟大学等と協力して、海外での現地生産を考えています。今はまだ試験段階ですが、日本酒需要の裾野を広げるために、日々挑戦ですね。」

塩川酒造株式会社

住所: 新潟市西区内野町662番地
TEL: 025-262-2039





ゆずと紅茶のお酒
500ml ¥923(税別)

食事に合わせやすい紅茶をベースに、フレッシュなゆずをプラス。ヒアルロン酸を配合し、飲んだあとのお肌もぷるん♪冷やしても温めてもおいしくいただける、穏やかで優しいリキュールです。



ACASSIS
500ml ¥1,200(税別)

吉乃川リキュールのかわりダネ、赤シソとカシスをブレンドした大人の味わいです。スッカリとした甘みと、カシスの深いコクとのバランスが楽しめます。プレゼントにおすすぬ。



吟醸 極上吉乃川
720ml ¥1,140(税別)

吉乃川を代表する日本酒「吟醸 極上吉乃川」。さわやかな香りツルツルとした透明感ある口当たり。米と水にこだわり、妥協を許さない杜氏と蔵人の技の傑作です。



吉乃川 基酒JUNMAI
720ml ¥1,100(税別)

吉乃川プロデュースのカクテル専用の日本酒。カクテルに使用しても日本酒の味わいが楽しめるように中身は新潟県産の米だけを原料に醸し出した純米酒。

リキュールの
Knowledge 4



1 リキュールは
振ってから飲むと、
より美味しい!

果物や野菜などを使用しているため、果汁分が沈澱するリキュールもあります。飲む前に少し振って、果汁分を全体に行き渡らせましょう。

2 リキュール×スイーツは
相性が良い

スッカリ飲めるタイプのものには、豆乳プリンや杏仁豆腐、柿や梨などのさっぱりとしたスイーツ。濃い味のお酒には、チーズケーキやチョコケーキのような濃厚な味のスイーツが合います。ぜひ試してみてください!

3 料理の一工夫にも
リキュール

リキュールは料理にも応用できます。吉乃川のDELITOMAはトマトベースのリキュールなので、パスタソースやスープにもピッタリ。

その他に
こんな情報も!

4 企業がコラボして完成した
リキュールも登場

2つの企業がコラボして誕生したリキュールも発売されています。「ヨーグルトリキュール モウモウ」は、ヤスダヨーグルトと白龍酒造が会合ってできた、デザートみたいなお酒。搾りたての生乳から作られたなめらかな食感の濃厚ヨーグルトと、新潟の風味豊かな日本酒の味わいを楽しめます。



吉乃川 女子部



吉乃川女子部による女子会の風景。料理と一緒に日本酒の飲み比べやカクテルアレンジを楽しむ。



リキュールのアレンジ例。(写真上から)NIGORICOのソーダ割り、日本酒カクテルSAKENIC、ゆずと紅茶のお酒HOT

リキュールから日本酒の良さを知る

**日本酒の美味しさを
知るきっかけづくり**

「日本酒をもっと気軽に楽しんで欲しいという想いから、昨年発足した吉乃川女子部。460年の歴史を持つ吉乃川が始めた、革新的な取り組みの1つとして県内外から注目されている部活動だ。吉乃川女子部発足のきっかけとなったのが、入社2年目の水沼さん。彼女の入社を機に、吉乃川では女性を対象とした日本酒の普及に一層力を入れ始めた。「お酒に抵抗のある方にも興味を持ってもらうために、女子部の活動の1つとして日本酒をベースとしたリキュールの開発が挙げられます。日本酒にはなかなか手を出せなかった女性も、度数が低く、かつフルーティーな甘みのあるリキュールなら飲みやすいと喜んでくださいます。今後さらなる品質改良とバリエーション拡大を目指しています。」

来春には新たに女子部の意見を反映した2種類の新作リキュールが登場予定。また、女子部では女性の意見交流を兼ねて、定期的に女子会パーティーを開催している。「運営側としても私自身、日本酒に関してはまだまだ初心者。皆さんと一緒に学べる場として、女子会を企画しています。日本酒に詳しくなくても、美味しいお酒とお料理で自然に盛り上がるので、気軽に参加いただけただけ嬉しいです。」

**日本酒を始めるヒントは、
リキュールにある**

カラフルな見た目と豊富なバリエーションで人気の吉乃川のリキュール。中でも爽やかなゆずの香りと吟醸酒の優しい口当たりがクセになる「吟醸ゆず酒」、赤シソとカシスをブレンドした「ACASSIS」が大人気。どのリキュールも素材の味や風味をしっかりと感じられ、日本酒の優しい味わいが楽しめる。

「私たちが女子会やHPを通じてアレンジ方法をたくさんお伝えしているのは、自分に合った楽しみ方を知ってもらうため。無限にあるお酒の飲み方から一つでもお気に入りのアレンジが見つかったら嬉しいですね。入社前までほとんど日本酒に触れたことがなかったという水沼さんも、今ではすっかり日本酒に夢中な様子。お酒を楽しむヒントや上手な飲み方のコツが吉乃川女子部で発見できそう。

「吉乃川のリキュールは、味や香りはもちろんのこと、デザインにもこだわっています。また、お肌に嬉しいヒアルロン酸を配合していたり、温めて飲めたりと、女性に嬉しいポイントがたくさん。ぜひ試してみてくださいね。」

吉乃川株式会社

住所: 長岡市根田屋4丁目8番12号
TEL: 0258-35-3000

吉乃川女子部、ただいま部員募集中!
詳しくは「吉乃川女子部」で検索!



Conductor



吉乃川株式会社
企画部 企画課
水沼さん

大人
数で
騒ぐ

デート
で使
いた
い♡

fa-an 弁天公園前のマルチ空間!

#03

「ひっそりとやっているから、あんまり2Fは見せたくない(笑)」。クチコミで広まった2Fは、週に数回貸し切りで埋まる。マスターの佐藤さん自らリフォームを施した2Fは、間接照明が効いた雰囲気抜群の貸切フロア。まさに合コンから仲間内の飲み会に対応するマルチな一室。2Fで飲み疲れたら、1Fのカウンターでしぼりと飲むのもよし。プレミアムなウイスキーからカクテルまで揃うのも魅力の一つ。今話題のシーシャを体験出来るのも面白い。



おすすめのお酒

ノサエティー116.18
(ニッカウキスキー)
ショット¥3,000

赤い林檎の香りがするプレミアムな1本。つまみを合わせず、このウイスキーそのものの味を楽しんで欲しい。自分へのご褒美にも最適。



マスター
佐藤さん

fa-an
住所: 新潟市中央区弁天3-2-17
TEL: 025-248-7422
営業時間: 20:00~翌5:00
定休日: 不定休

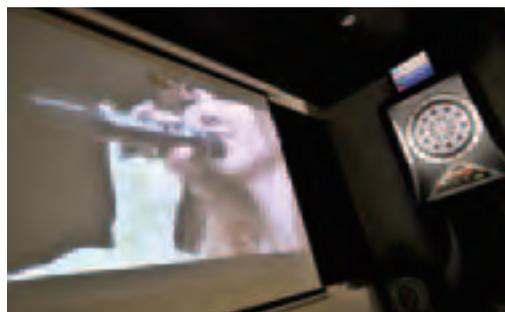


酔一深モーク¥500



居酒屋 dining & party E-CORE 多様な使い方でテンションUP

#04



仲間とワイワイ飲みたい時にピッタリなのが、巨大スクリーンとダーツ台(1ゲーム¥100)が目玉の【居酒屋 dining & party E-CORE】。結婚式の二次会、仲間内のパーティー、そしてダンスイベントなど様々なシーンに対応可能。大人数で食べられるボリュームな料理も豊富です。特に「ふわとろオムソバ」は、その食感とお酒に合う味わいで大人気。ちなみにダーツで負けた場合の罰ゲーム(?)のテキーラは飲み過ぎ注意です。



おすすめのお酒

ボデガ イニエスタ
コラソ 100 ティント2012
ボトル¥3,000

ベリーやチェリー、シナモンなどを思わせる香りで飲みやすい赤ワイン。肉料理から魚介類など、何にでも合うユーティリティな味わいです。



店長
秋山さん

居酒屋 dining & party E-CORE

住所: 新潟市中央区弁天3-1-21
菊地第一ビル 6F
TEL: 025-384-8113
営業時間: 18:00~翌5:00
定休日: 不定休



ふわとろオムソバ¥620

#01

デートは個室でなく、あえてカウンターで! Italian Bar t-tee



木の温もりと金属のコントラスト、円形カウンターが独特の雰囲気を出している。デートでは個室を選びがちだが、恋人未満の2人にあえてこのお店をオススメしたい。目の前で料理が出来るライブ感を一緒に共有し、ワイングラスを交わせば2人の中はより深く。高橋オーナーによる「粋」なアシストがあるかも(要事前連絡)。牛スジとハチノスを赤ワインで煮込んだ「ワインのためのカレー〜バケット添え〜」は、飲食店業界の方からも評判が高い。



おすすめのお酒

カンティード
サリーチェサレンティーノ
ボトル¥4,500

この時期多く出る肉料理にピッタリなのは、この一本。口当たりがちょっと重めのミディアムボディは男女問わず人気。



オーナー
高橋さん

Italian Bar t-tee

住所: 新潟市中央区笹口1-13-25
まるよし第16ビルB棟1F
TEL: 025-282-7305
営業時間: 18:00~24:00 (DINNER)
24:00~5:00 (BAR)
定休日: 不定休



ワインのためのカレー〜バケット添え〜¥800



#02

アクアリウムが極上の空間を演出 Aquarium Dining Days

全ての席で見ることが出来るアクアリウムは、お店のコンセプト「非日常の空間」を演出。デートで恋人と2人きりの時間を楽しみたいという方は+¥5,000で、なんとVIP席(写真右下参照)を利用可能!中華×洋食のフードメニューが充実しているところにも注目です。オススメの「ソフトシェルシュリゾプのヘルシー塩昆布ソテー」は、女性客から最も人気が高い一品。女性の視線がアクアリウムばかりにいかないよう、男性陣はトークの腕を磨いておこう。



おすすめのお酒

ロジャーグラート
カヴァ ロゼ ブリュット
ボトル¥5,500

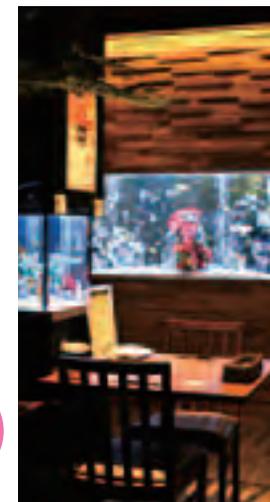
魚介類のフードに良く合う、スパークリングワイン。フルーティーな味わいはまるでサクラン! 女子ウケ抜群の1本です。



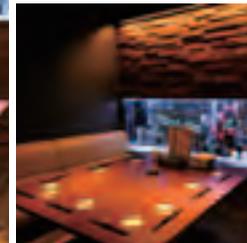
店長
原さん

Aquarium Dining Days

住所: 新潟市中央区花園
1-6-29 1F
TEL: 025-384-4565
営業時間: 18:00~翌5:00
定休日: 不定休



ソフトシェルシュリゾプの
ヘルシー塩昆布ソテー ¥880



WHISKEY BASE ウイスキーベース

マンハッタン(ロックスタイル)



カクテルタイプ: ショート
グラス: ロックグラス / 味: 甘い

- ウイスキーもしくはバーボンウイスキー 3/4
- + スイートベルモット 1/4
- + アンゴスチュラピターズ 1振り

(飾りにモラスキーノチェリーを沈める)

ウイスキーに少し甘みが加わり、味が柔らかくなっている。スタンダードカクテルを作りやすく、ロックにアレンジしたもの。

ハイボール



カクテルタイプ: ロング
グラス: タンブラー / 味: 中辛

- ウイスキー 45ml + ソーダ 適量

定番カクテルの中でも人気の一杯。ソーダの代わりにコーラやジンジャーエールでも美味しく楽しめる。
[補足] グラスにソーダを注ぐ際は、あまり泡立っていないように注意。

アイリッシュコーヒー



カクテルタイプ: ロング
グラス: HOT用グラスもしくはワイングラス / 味: 甘い

- アイリッシュウイスキー 30ml
- + HOTコーヒー 適量 + 砂糖 小さじ1杯
- + 軽くホイップした生クリーム 適量

アイスで飲むなら砂糖をシュガーシロップに変えるのがオススメ。

VODKA BASE ウォッカベース

ブラッディメアリー



カクテルタイプ: ロング
グラス: タンブラー / 味: 中辛

- ウォッカ 45ml + トマトジュース 適量
- + レモン 1カット
- + お好みでタバスコ、こしょう、塩

トマトジュースをクラマトジュースに変えれば「ブラッディシーザー」としても楽しめる。

ソルティドッグ



カクテルタイプ: ロング
グラス: タンブラー / 味: 中辛

- ウォッカ 45ml
- + グレープフルーツジュース 適量
- + グラスの淵をレモンでリムして塩を適量

世界中で親しまれているカジュアルなカクテル。塩を岩塩に変えてアレンジしてもOK!

ガルフストリーム



カクテルタイプ: ロング
グラス: カクテルグラス / 味: 甘い

- ウォッカ 20ml + ピーチリキュール 10ml
- + パイナップルジュース 20ml
- + グレープフルーツジュース 20ml
- + ブルーキュラソー 小さじ1杯

味、見た目、香りのバランスが良い一杯。女性にオススメ。

RUM BASE ラムベース

ソルクバーノ



カクテルタイプ: ロング
グラス: タンブラー / 味: スッキリ

- ラム 45ml + ライム 1カット
- + グレープフルーツジュース 45ml
- + トニックウォーター 適量

「キューバの太陽」を意味する「ソルクバーノ」は、日本のバーテンダー考案のカクテル。

モヒート



カクテルタイプ: ロング
グラス: タンブラー / 味: スッキリ

- ラム 45ml + ライム 1/2個
- + 砂糖 小さじ2杯
- + ミントの葉 10~15枚 + ソーダ 適量

ミントを漬しながら飲む、スッキリ辛口なカクテル。ミントやラムを変えて、自分好みにアレンジもできる。

ボストンクーラー



カクテルタイプ: ロング
グラス: タンブラー / 味: スッキリ

- ラム 45ml + レモンジュース 10ml
- + 砂糖 小さじ1杯
- + ソーダもしくはジンジャーエール 適量

ソーダで割るとスッキリと、ジンジャーエールで割ると少し甘みのある味に。両方を使うのもオススメ。

GIN BASE ジンベース

オレンジブロッサム



カクテルタイプ: ロング
グラス: タンブラー / 味: スッキリ

- ジン(ガラス) 1/4 + オレンジジュース 3/4

氷を入れたグラスにそれぞれを注ぐだけ。本来のレシピを簡単に作れるようアレンジしたもの。「純潔」という花言葉を持つ。

パリジャン



カクテルタイプ: ショート
グラス: カクテルグラス / 味: 甘い

- ジン 1/3 + カスリキュール 1/3
- + ドライベルモット 1/3

本来はシェイクで作るパリジャンを氷を入れることで簡単に。カシスの風味が効いた甘い一杯。

ジントニック



カクテルタイプ: ロング
グラス: タンブラー / 味: スッキリ

- ジン 45ml + ライム 1カット
- + トニックウォーター 適量

トニックウォーターをジンジャーエールに変えれば「ジンバック」、ソーダに変えれば「ジンリッキー」に。ジンの銘柄を変えて味や香りを変えることもできる。

WINE BASE ワインベース

キールロワイヤル



カクテルタイプ: ロング
グラス: シャンパングラス / 味: 甘い

- シャンパン 4/5 + カシス 1/5

食前から食後まで楽しめるカクテル。シャンパンの甘みにカシスの風味を感じられる、ゴージャスで優雅な一杯。

ミモザ



カクテルタイプ: ロング
グラス: シャンパングラス / 味: 甘い

- シャンパン 1/2 + オレンジジュース 1/2

シャンパンが苦手な方にもオススメ。ウェディングカクテルとしてもよく用いられる、微炭酸で飲みやすい一杯。

カリモーチョ



カクテルタイプ: ロング
グラス: ワイングラス / 味: 中辛

- 赤ワイン 1/2 + コーラ 1/2

赤ワインの苦手な方にもオススメ。とにかく簡単に作れて、気軽に楽しめる。

たのしむ、たしなむ、
お酒のノナシ

簡単 カクテル レシピ

バーテンダーが教えるカクテルレシピを
ベース別にピックアップ。
シェイカー不要の自宅で簡単にできるものばかり！
好みの一杯に挑戦してみよう。
※このレシピはすべてグラスに注ぎ、ブレンディングで作るものです
※グラスは例です

教えてくれた人

Bar eden Hall
オーナー
稲葉さん



Bar eden Hall

新潟市中央区米山1丁目5-17
025-248-5589

営業時間: 19:00~翌3:00
定休日: 日曜