

## イベント★レポート

### カクテルで楽しむ

# 日本酒クールスタイル



## 涼味満点！女性80人が夏の日本酒をオシャレに楽しんだ六本木の夜

夏のお酒は涼しくオシャレに—それが日本酒クールスタイル。そんなスタイリッシュな日本酒の世界を体験してみようと、6月29日の午後、およそ80名の女性たちが東京港区のレストラン MOTHER'S(六本木ヒルズ)に集合。ミニセミナーや料理との相性体験なども交えて涼味満点の日本酒ニューウェイブを楽しみました。



クールスタイルでカンパイ！



セミナーの講師は、トータル飲料コンサルタントの友田晶子さん



日本酒クールスタイルは料理との相性もカラフル

### これがクールスタイル



ライムをぎっと絞ってサムライロック



衝撃の味に  
ごり酒 & ミルク



氷たっぷり  
クラッシュ  
アイス



イベントには、女性向け WEB サイト「OZmall」の募集で、500 名を超える応募者の中から選ばれた 80 名が参加(参加費 4000 円)。はじめに日本酒造組合中央会の佐浦需要開発委員長から歓迎の挨拶を受けた後、トータル飲料コンサルタントの友田晶子さんによるレクチャーで日本酒の基礎知識～クールスタイルの種類や楽しみ方をしっかり学習。お待ちかねの試飲タイムでは、3 種類のクールスタイルを料理と共に味わったほか、自らカクテル作りに挑戦したり、蔵元と懇談したりして、涼しい日本酒の魅力に浸っていました。



佐浦需要開発委員長



▶「クールスタイルのポイントは上等な氷を使うこと。レシピを基に自分なりに工夫して楽しんでください」(友田さん)



▲ クールスタイルに合わせてアレンジした MOTHER'S のオリジナル料理

▶ 自分でライムを絞って、サムライロックづくりに挑戦



## 簡単に作れて、すっきり涼しいクールスタイル。「友だちにも教えてあげよ」(参加者)



「にごり酒 & ミルクにびっくり。友だちにも教えてあげよ」

「サムライロックは家でも簡単に楽しめそう。桃ジュース使ってもいいかな」

「私はクラッシュアイス。すっきりして、涼しげで、最高にクールです」

▶「ウェルカムドリンクのスパークリング清酒もおいしかった」



◀ 楽しい一夜の思い出に、笑顔でセルフポートレート



浴衣姿の蔵元が、おすすめの日本酒をサービスしたり、一緒に写真を撮ったり。講師の友田さんも、質問せめに。

