

涼を運ぶ日本酒 クールスタイル

暑い夏は、涼しげに演出した日本酒はいかが？

日本酒に氷を入れて楽しむ「日本酒クールスタイル」。

爽快で新鮮な飲みごこちは、夏の暑さを吹き飛ばしてくれることまちがいないし。

また、ソーダや緑茶などで割ると、まったく新しい日本酒の魅力を体験できます。グラスにもこだわって、ちょっと粋に…。

今年の夏は「日本酒クールスタイル」で乾杯！

グラスに
こだわり、
ちょっと粋に。

氷を使って、
涼しげに。

割ったり、
たしたり、
新しい味わい。

監修
友田 晶子 Akiko Tomoda
トータル飲料コンサルタント

お酒は20歳になってから。飲酒運転は、絶対にやめましょう。
お酒はおいしく適量を。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の
発育に影響するおそれがありますので気をつけましょう。

日本酒造組合中央会
<http://www.japansake.or.jp/sake/>

シンプル。だけど新感覚!

日本酒 × クラッシュアイス

材料 ● クラッシュアイス…たっぷり
● 日本酒…60ml程度

作り方 フルーツタイプのシャンパングラスを使い、クラッシュアイスを使い、たっぷり入れ、日本酒を注ぎます。グラスの大きさやお客様の好みによって分量の調整を。



ワンポイントアドバイス

シャンパングラスにクラッシュアイスの輝きがまるで宝石のように美しい新感覚の飲み方提案です。女性のお客様、アルコールが苦手という方、日本酒初体験という方におすすめ。ミントの葉やライムの輪切り、ソーダをプラスしても爽快さアップ。洋食との組み合わせにもおすすめです。

爽快に日本酒を楽しむなら、絶対これ!

日本酒 ハイボール

材料 ● 氷…たっぷり
● 日本酒…60ml程度
● ソーダ…60ml程度

作り方 グラスにたっぷりの氷を入れ、日本酒をグラスに半分注ぎ、次にソーダを同量注いで出来上がり。グラスの大きさやお客様の好みによって分量の調整を。



ワンポイントアドバイス

氷は透明度の高いものを使用してください。輪切りのレモンを添えると爽快さがアップ。ソーダをジンジャールにかえてもOK。乾杯や食事の最初におすすめいただきたいシンプルな夏向き日本酒ハイボールです。

柑橘風味をプラスして、爽やかな飲み口に!

日本酒 サムライロック

材料 ● 氷…たっぷり
● 日本酒…60ml程度
● ライム…半個

作り方 ロックグラスに氷をたっぷり入れ、日本酒を注ぎ、半分にしたライムを勢いよく搾り入れて出来上がり。ライムは搾らず、グラスに添えて提供してもOK。クールに楽しめる日本酒サムライロックの誕生です。



ワンポイントアドバイス

氷は透明度の高いものを使用してください。贅沢に半個分のライムを添えるところが大きなポイント。人気の「生グレープフルーツ・サワー」のような雰囲気でお酒サムライロックを体験していただく飲み方です。揚げ物との組み合わせは最高です。

驚きの組み合わせ、なめらかでクリーミー!

にごり酒 × ミルク

材料 ● 氷…たっぷり
● にごり酒(濃厚なタイプ)…60ml程度
● 牛乳…60ml程度

作り方 ロックグラスに氷をたっぷり入れ、にごり酒を注ぎ、同量のミルクを入れ、ゆっくり混ぜて出来上がり。グラスの大きさやお客様の好みによって分量の調整を。



ワンポイントアドバイス

意外に驚くほどおいしい組み合わせ。ソーダをプラスしても、レモンを搾ってもOK。まるで「ヨーグルトドリンク」や「生マッコリ」のように楽しんでいただける飲み方。女性はもとより日本酒が苦手という方にもおすすめ。唐辛子などを使ったスパイスでホットな料理、エスニック系料理と一緒に。

ビタミン豊富で、ヘルシーさ満点!

日本酒 × 緑茶

材料 ● 氷…たっぷり
● 日本酒…60ml程度
● 緑茶…60ml程度

作り方 ロックグラスに氷をたっぷり入れ、日本酒と緑茶を同量注ぎ、ゆっくり混ぜて出来上がり。グラスの大きさやお客様の好みによって分量の調整を。



ワンポイントアドバイス

緑色が映える涼しげな飲み方。おすすめは「原酒」。さらに「粉茶」をティースプーン半分程度加えるとコクと深みが増し、お店ならではの隠し味にも。刺身や寿司など魚介料理と一緒に。魚介の臭みを消し、旨味を引き出す組み合わせとなります。

ワイングラスで、フルーティーに楽しむ!

日本酒 × カシス

材料 ● 氷…たっぷり
● 日本酒…60ml程度
● クレーム・ド・カシス(カシス・リキュール)…ティースプーン1杯程度

作り方 ワイングラスに氷をたっぷり入れ、日本酒を注ぎ、クレーム・ド・カシスをティースプーン1杯程度注ぎ、ゆっくり混ぜて出来上がり。グラスの大きさやお客様の好みによって分量の調整を。



ワンポイントアドバイス

ロゼワインのような美しい色と日本酒の華やかな香りを倍増させるおしゃれな飲み方です。ソーダをプラスしてシャンパンスタイルでの提供も可能。レモンを添えても爽快さがアップ。カシスの量で色とフレーバーの調整も可能です。カラカラと響く氷の音も夏向きの演出となります。