

Honkaku Shochu & Awamori Basic Cocktail



日本酒造組合中央会

監修：一般社団法人日本ホテルバーメンス協会





I.M.O.Rose

アイ・エム・オー・ローズ

- ① 芋焼酎 Sweet Potato Shochu 40 ml
- ② ミネラル・ウォーター Mineral Water ... 30 ml
- ③ ローズ・シロップ Rose Syrup 10 ml

How to

- 1 ワイングラスに氷を入れ、①～③を注ぐ。
- 2 グラスの中でカクテルを円を描くように回しながら材料を冷やし混ぜる。
- 3 食用ミニ薔薇を飾る。



Japonés Mojito

ハポネス・モヒート

- ① 黒糖焼酎 Brown Sugar Shochu 40 ml
- ② レモン・ジュース Lemon Juice 20 ml
- ③ パッションフルーツ・シロップ
Passion Fruit Syrup 15 ml
- ④ ミント Mint 適量
- ⑤ ソーダ Soda 適量

How to

- 1 グラスに①～④の材料を入れ軽くミントの葉を潰し香りを出す。
- 2 グラスに氷を入れ、ソーダで満たし、飾り用のミントを添える。

Bei-lini

ベイ(米)・リーニ

- ① 米焼酎 Rice Shochu 40 ml
- ② ピーチ・ネクタール Peach Nectar 30 ml
- ③ シロップ Syrup 2 tsp.
- ④ ソーダ Soda 30 ml

How to

- 1 ミキシンググラスに①～③を注ぎ冷や混ぜ、シャンパングラスに注ぐ。
- 2 ソーダを注ぎ、軽く混ぜ、山椒をひとつまみアクセントに加える。



Ryukyu-Reviver

琉球リバイバー

- ① 泡盛 Awamori 30 ml
- ② クラマト・ジュース Clamato Juice 30 ml

How to

- 1 シューターグラス(又はショットグラス)の縁の一部をシークワサージュースで濡らし、雪塩を少しつける。
- 2 冷蔵庫で冷やした①②をグラスに注ぐ。

お好みで「こーれーぐーず」を少し加えるとスパイシーな仕上がりに。



Barley's Café

バーレイズ・カフェ

- ① 麦焼酎 Barley Shochu 40 ml
- ② エスプレッソ Espresso 30 ml
- ③ シロップ Syrup 10 ml
- ④ 藻塩 Seaweed Salt 1 pinch

How to

- 1 オールドファッションドグラスに氷を入れ、①～④の材料を入れる。
- 2 冷やし、混ぜ合わせる。



Rice-tea Nail

ライス・ティー・ネイル

- ① 酒粕焼酎 Sake Lees Shochu 40 ml
- ② ドランブイ Drambuie 15 ml
- ③ 紅茶 Black tea 15 ml

How to

- 1 オールドファッションドグラスに氷を入れ、①～③の材料を入れる。
- 2 冷やし、混ぜ合わせる。
- 3 スターアニス(ホール)を浮かべる。

