

かつおのカルパッチョ

香りよくさっぱりといただけます。
日本酒にもよく合いますよ。

作り方

- 1 *かつおは5mm厚さに切る。
- 2 *玉ねぎ・きゅうり・トマトは粗みじん切る。
- 3 *aを合わせてドレッシングを作る。
- 4 *器に1を並べ、2をのせる。食べる直前に3のドレッシングをかけ、バジルを飾る。

※クラッシュアイスをつっぷり入れ、
日本酒を注いだグラスを添える。
※日本酒は原酒がおすすめです。



材料 (4人分)

- かつお…………… 400g
- 玉ねぎ…………… 100g
- きゅうり…………… 1本
- トマト…………… 1個
- バジルの葉…………… 適量

- (クラッシュアイス…………… 適宜)
- (日本酒…………… 適宜)

- a オリーブオイル…………… 100cc
- おろしにんにく…………… 小さじ1
- レモン汁…………… 大さじ1/2
- 酢…………… 大さじ2
- 白ワイン…………… 大さじ3
- 塩…………… 小さじ1/2
- こしょう…………… 少々



1人分約 331 kcal 所要時間約 10分

クールスタイル 日本酒 COOL STYLE

カジュアル&クールな SAKE の新しい楽しみ方。

グラスに氷を入れたその瞬間、新しい日本酒との出会いが始まります。
時にはクールにクラッシュアイスで、時にはカジュアルにカクテルでも。
氷が奏でる音に耳を澄まし、そっとグラスを傾けると、冷たいSAKEが涼を運びます。
大人の至福の時間の演出、それが【日本酒COOL STYLE】です。



吉乃川
本醸造原酒
720ml



麒麟山
伝統辛口原酒
720ml



真野鶴
純米吟醸原酒
CLEAR 500ml



真野鶴
純吟にがり酒
CLOUDY 500ml

(いずれも限定品)



日本酒ロック×ライム

柑橘系のさわやかな飲み口

- 材料
日本酒(淡麗系の本醸造など)…………… 半合~60ml程度
ライム…………… 1個 半個
- 作り方
グラスにかわり氷をたっぷり入れ、日本酒を注ぎ、ライム半個分をたっぷり絞る。



日本酒ロック×ソーダ

夏らしいさわやかな味わい

- 材料
日本酒(原酒など)…………… 60ml程度
ソーダ…………… 60ml程度
クラッシュアイス…………… グラスいっぱい
- 作り方
グラスにクラッシュアイスをつっぷり入れ、日本酒とソーダを半々に注ぐ。お好みでレモンを加えて、さわやかに。



にがり酒ロック×ミルク

なめらかでクリーミー

- 材料
にがり酒…………… 60ml程度
牛乳…………… 60ml程度
- 作り方
グラスにかわり氷を入れ、にがり酒と牛乳を半々に注ぐ。お好みでレモンジュースを加えて、さわやかに。

お酒は二十歳以上から、お酒は美味しく楽しみましょう。