

カクテル名 広島ショート



サブタイトル 瀬戸香

グラス カクテルグラス

製法 シェーク

アルコール度数 19度

作品のイメージ

穏やかな瀬戸内海にやさしくそよぐ風をイメージ。
梅酒ベースの柔らかいカクテルに仕上げました。
広島県の県章を添えて。

材料	ブランド名(商品名)	分量	デコレーション
梅酒	広島県産純米梅酒	40ml	広島県県章を
リキュール	コアントロー	15ml	型どったオレンジ
リキュール	ブルーキュラソー	5ml	ピールをグラスの
レモンジュース		5ml	縁に飾る。

作り方

シェーカーに全ての材料を入れ、シェークし、カクテルグラスに注ぐ。

カクテル名 広島ロング



サブタイトル 鞆の浦 夕焼けハイボール

グラス タンブラー

製法 ビルド

アルコール度数 7度

作品のイメージ

いにしえより潮待ちの港として栄えた鞆の浦。かつてこの町では多くの武人、文人、芸術家が交わり、先進的な瀬戸内の歴史と文化を形作ってきました。時代を越えても失われない先人達の息吹。そんな鞆の浦の海が夕日に染められた、哀愁ある情景をイメージしました。

材料	ブランド名(商品名)	分量	デコレーション
日本酒	広島県産	45ml	レモンスライスを
薬用酒	保命酒	10ml	グラスに入れる
レモンジュース		5ml	
ジンジャーエール		適量	
レモンスライス		1枚	

作り方

タンブラーに氷を入れ、日本酒・保命酒・レモンジュースを注ぎ、ジンジャーエールで満たし、軽くステアする。

カクテル名 広島ノンアルコール



サブタイトル おいしい広島！レモヒート

グラス タンブラー

製法 ビルド

アルコール度数 0度

作品のイメージ

レモンの生産量日本一の「広島レモン」を使用し、酸味と香りを生かしたモヒート風のノンアルコールカクテルをイメージして創作いたしました。広島県のキャッチフレーズおいしい広島県（広島県は、豊富な観光資源が全国にはあまり知られていない…実に、おいしい。）を意味するとともに、アルコールの入っていないおいしいモヒートを表現しています。

材料	ブランド名(商品名)	分量	デコレーション
ミントリーフ		5枚	ミントリーフ、
広島県産レモン	広島レモン	1/6cut	カットレモンを飾る
レモンシロップ	モナン シトロソ	5	
ジンジャーエール		適量	

作り方

タンブラーにミントを入れ、ベストルで漬す。氷を入れ、レモンシロップ・ジンジャーエールを注ぎ、軽くステアする。