

カクテル名 茨城ショート



サブタイトル 茨城アレキサンダー

グラス カクテルグラス

製法 シェーク

アルコール度数 19.4%

作品のイメージ

茨城産の芋焼酎をベースにし、甘口で飲みやすい茨城のアレキサンダーとして作成しました。茨城産の栗を砕いて浮かべる事によりナツメグとはまた違った風味となっている。

材料	ブランド名(商品名)	分量	デコレーション
茨城県産芋焼酎		40ml	砕いた茨城産の栗
ベイリーズ アイリッシュクリーム		10ml	
フレッシュ クリーム 20%		10ml	

作り方

材料をシェイクし、カクテルグラスに注ぎ砕いた茨城県産の栗を浮かべる

カクテル名 茨城ロング



サブタイトル 茨城コリンズ

グラス ゴブレット

製法 シェーク

アルコール度数 4.1%

作品のイメージ

茨城県産の梅酒をベースに飲みやすいコリンズを作成しました。小梅をドロップすることにより水戸管楽園の梅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
茨城産梅酒		40ml	茨城県産小梅
ピーチネクター		20ml	
フレッシュ レモンジュース		1tsp	
炭酸		Full up	

作り方

材料をシェイクし、氷を入れたゴブレットに注ぐ、ソーダで満たし茨城産の小梅をドロップする。

カクテル名 茨城ノンアルコール



サブタイトル マスク・ダ・ガマ

グラス コリンズ

製法 ビルド

アルコール度数 0%

作品のイメージ

茨城県産メロンジュースをベースに、筑波山で有名な傷に良く効くと言われる、ガマの油に負けないくらいの栄養ドリンクをイメージして作りました。

材料	ブランド名(商品名)	分量	デコレーション
茨城県産メロンジュース		100ml	なし
茨城県産しぼりたて牛乳		70ml	
シュガーシロップ		15ml	

作り方

グラスに氷を入れ、全ての材料を注ぎ良くかき混ぜる。