

ひかり味噌 × GINZA 鼓 KUKI

「晴れのち糀」を使ったカクテルレシピ

GINZA 鼓 KUKI のシェフソムリエ永井が提案するカクテルレシピをご紹介します



新感覚甘酒『晴れのち糀』のカクテルで、夏の宵を涼やかに楽しむ

お米と米麹でつくられる甘酒は、お砂糖を使わなくても発酵の力で自然の甘さがひき出されます。さらに『晴れのち糀』は、通常の甘酒に使う麹とは異なる“白麹”を使うことで、発酵による甘さだけでなく、クエン酸も作り出されます。このクエン酸がすっぱさのヒミツ。この白麹のおかげで、爽やかな味わいの甘酒に仕上げることができました。この『晴れのち糀』を使ったカクテルレシピを、GINZA 鼓 KUKI の永井清文氏に紹介してもらいました。



シェフソムリエ 永井清文

発酵をテーマとした日本料理店
「GINZA 鼓 KUKI」シェフソムリエ

学生時代の海外旅行で出会った一杯のワインに感銘を受け、ワインの奥深い世界に魅了される。その後、イタリアンレストランで実務を通じて知識を深め、ソムリエとしての視野を広げる。現在は、生産者を招いたイベントの企画・開催などを通じて、味わいだけでなく、造り手の想いや土地の個性、背景にあるストーリーまでを伝える活動に取り組んでいる。

『晴れのち糀』は酸味が特徴でそのままシンプルに水や炭酸で割っても楽しめますが、そこにフレーバーを別に足してあげると色々な表情を見せるのが、とても楽しいですね。カクテルの材料として使うのもオススメです。

GINZA 鼓 KUKI

ひかり味噌が営む発酵と熟成をテーマとした日本料理レストラン。銀座の地から料理で楽しむ発酵と熟成の技を発信する。四季折々の旬の食材を巧みに扱い、味噌の可能性を様々な料理で紹介する。若手メンバーのアイデアを取り入れ、オリジナリティの高い食体験とサービスが印象的な店を目指す。



アマレットを使った杏仁カクテル

アーモンドのような香りのリキュール「アマレット」は、実は杏仁(杏子の種の中にある核)が原材料として使われています。『晴れのち糀』のヨーグルトのような酸味とコクを合わせると、不思議と隠れていた原材料である杏仁の味わいが感じられます。どこか懐かしい味わいで、食後のホッとしたい一時を演出します。

・アマレットを使った杏仁カクテル (炭酸割り)

【作り方】

- ①よく冷やしたグラスに氷を入れます。
- ②『晴れのち糀』を 20ml、ディサローノ アマレット(アーモンドリキュール)を 20ml 入れて、軽く混ぜます。
- ③ソーダを 80ml 加え、炭酸が抜けないようにやさしく混ぜます。



・アマレットを使った杏仁カクテル (牛乳割り)

上記のレシピを、さらに甘くコクを増したデザートカクテルです。優しい甘さなので、デザートと一緒に楽しむのはもちろん、寝る前にナイトキャップとしてお飲みいただけます。

【作り方】

- ①よく冷やしたグラスに『晴れのち糀』を 20ml、ディサローノ アマレット(アーモンドリキュール)を 20ml 入れて、軽く混ぜます。
- ②牛乳を 80ml 入れて、混ぜます。



冬場は上記、牛乳割りのレシピを、耐熱グラスに材料を混ぜて、レンジで1分温めるとホットカクテルにもアレンジできます。

パイナップル・ラッシー

『晴れのち糀』を使って、南国をイメージしたカクテルを作りました。甘く口当たりの良いココナッツフレヴァーを持つマリブに、パイナップルジュースを合わせたトロピカルカクテル。サンセットビーチでは是非、飲んで頂きたいところですが、BBQ やキャンプなどのアウトドアにもぴったりのカクテルです。

【作り方】

- ①良く冷やしたグラスに氷を入れます。
- ②『晴れのち糀』を 20ml、マリブ(ココナッツリキュール)20ml を入れて軽く混ぜます。
- ③パイナップルジュースを 80ml 入れて混ぜます。

