

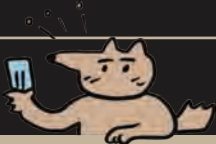


ガツン！と来る焼酎本来の味と香り ロック

焼酎本来の香りや味わいを楽しめるロック。
初めの強いストレートから、
時間が経つにつれて水割りのような優しい味わいに。

1. 多めの氷を入れ、グラスを冷やす。
2. 焼酎をグラスの半分まで注ぐ。
3. マドラーで軽く2回ほど混ぜる。
4. 溶ける氷で少しずつ変化する味わいを楽しむ。





柔らかくまろやかな口当たり 水割り

焼酎のやわらかな味わいを楽しめる水割り。
数日前から水と焼酎を合わせて“前割り”を作っておくと、
さらにまろやかになります。

焼酎 水

1 : 1

1. 多めの氷を入れ、グラスを冷やす。
2. 焼酎を半分まで、軟水のミネラルウォーターを9分目まで注ぐ。
3. マドラーで軽く2回ほど混ぜる。
4. キリッとした味わいを楽しむ。





立ち上るほの甘い香り お湯割り

湯気とともに素材の香りが立ち昇り、
華やかな風味を楽しめます。

焼酎 お湯

1 : 1

1. 70～80 度の お湯を耐熱ガラスの半分まで注ぐ。
2. 焼酎を 9 分目まで静かに注ぐ。
3. 立ち上がる香りと
まろやかな味わいを楽しむ。





シュワッと弾ける炭酸の心地よい刺激 ソーダ割り

スッキリと飲みたいならソーダ割り!

食前酒としてはもちろん、味の濃い料理にもさっぱり合います。
レモンやハーブを添えてもGOOD。

焼酎 ソーダ

1 : 3

1. 氷を入れ、焼酎を注ぐ。
2. 氷とグラスの隙間にソーダを静かに注ぐ。
3. マドラーで氷を持ち上げるよう底からゆっくり2回混ぜる。
4. 弾ける香りと味わいを楽しむ。

