

皆さま、元気でお過ごしでしょうか？
暮らしと住まいを快適にするためのちょっと役立つ情報をお届けします。
今回のテーマは「ノンアルコールカクテル」です。
お酒が苦手でも味わえるカクテルで、楽しいひとときを過ごしてみましょう。



【混ぜるだけで完成!超お手軽なカクテル】

最近、ビールはもちろん、梅酒やカクテルなど、多彩なノンアルコールテイスト飲料をスーパーやコンビニなどでよく見かけますね。

お酒が苦手でも、昼間や家事の合間にも、手軽にお酒テイストの味が楽しめますし、もちろん酔わないのでとても人気を集めています。そこで、お手軽ノンアルコールカクテルの作り方をご紹介します。

身近にあるものでつくるカクテルから、ちょっとこだわりのあるカクテルまでさまざま。

しかも基本的に混ぜるだけなのでとても簡単です!お友達やご家族と、ときにはひとりで、ちょっと贅沢なひとときを楽しんでみてはいかがでしょうか?もちろんお子様も飲むことができます。

■カルアミルク

コーヒーと牛乳などで作るミルクィなカクテルです。

●材料

- コーヒー(インスタントでも可)・・・100ml
- 牛乳・・・100ml
- メイプルシロップ・・・大さじ1杯半
- バニラエッセンス・・・1～2滴



◆つくり方

1. コーヒー、牛乳、メイプルシロップ、バニラエッセンスを混ぜる。
 2. 氷を入れたグラスに注ぐ。
お好みで生クリームを少し浮かべる。
- ★メイプルシロップの甘い香りが立った、マイルドな味わいです。

■レッドアイ

ノンアルコールビールとトマトジュースで手軽につくれます。

●材料

- ノンアルコールビール・・・100ml
- トマトジュース・・・100ml
- レモンスライス・・・1枚



◆つくり方

1. ノンアルコールビールとトマトジュースを混ぜ氷の入ったグラスに注ぎ、レモンスライスを添えるだけ。
- ★イタリアントマトをミキサーでつぶすなど、トマトジュースにこだわると、より味わい深くなりますよ。

■オレンジフラワークーラー

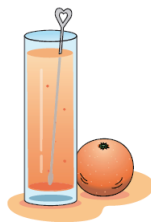
オレンジジュースとザクロのシロップで作る本格的なカクテルです。

●材料

- オレンジジュース・・・60ml
- グレナデンシロップ(ザクロのシロップ)・・・大さじ1杯
- トニックウォーター・・・適宜

◆つくり方

1. 材料をすべて混ぜて、氷の入ったグラスに注ぐだけ。
- ★生搾りオレンジジュースを使えば、より味わい深く、シロップの甘さとトニックウォーターの大人の苦味が絶妙な大人の柑橘系カクテルです。



■ピニャコラーダ

パイナップルジュースと低脂肪乳で作るトロピカルなカクテルです。

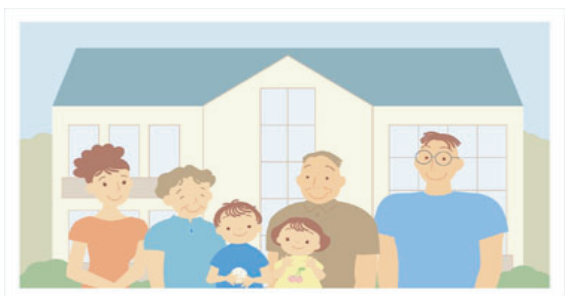
●材料

- パイナップルジュース・・・150ml
- 低脂肪乳・・・50ml
- コーヒーフレッシュ・・・50ml
- グラニュー糖・・・大さじ1杯
- 氷・・・3～4個



◆つくり方

1. 材料をすべてミキサーに入れて滑らかになるまで混ぜる。
- ★低脂肪乳をココナッツミルクに変えると、よりトロピカルな味わいになりますよ。



TOYAスマイル倶楽部事務局
今治市玉川町中村甲677-7
有限会社十弥工務店内
TEL (0898)36-8182
FAX (0898)36-8183
E-mail : toya-info@toya.co.jp