

クラフトスピリッツ 活用について

各メーカーがこぞって製造しているクラフトスピリッツですが、銘柄を揃えてオンメニューしても大して動かないのでは？と思います。

そこで例えば特殊なものを、ハイボールメニューのひとつとして、メニュー名も工夫することで杯数も上がり、価値も高まるのではと考え、何種かご提案させていただきます。

※ウイスキー供給不足もあり、その他ハイボール開発、提供はサステナブルな面もあるかと。



◆AKAYANE クラフトスピリッツ山椒 45度 720ml 【佐多宗二商店】 4,500円

不二才で知られる鹿児島県の焼酎蔵が近年、ヨーロッパの蒸留文化を取り入れ、新たなジャンルの商品を製造。山椒の爽やかな香りがアジア、中華、焼き魚などの食中酒として活用できそう。シンプルにソーダ割り、「山椒ハイボール」などで提供。

その他、山椒以外に生姜、緑茶GIN、柚子/蓬など各種あり。



◆スパイス焼酎 カルダモンTAKE7 25度 700ml 【豊永酒造】 1,815円

熊本の有機米焼酎、「豊永蔵」で知られる蔵元の話作。「スパイスの女王」と呼ばれるカルダモンを使用しており、上品で清涼感のある爽やかな香りが絶妙です。同じくソーダ割りで焼鳥、カレー、エスニック料理などと相性◎。

「グアテマラハイボール」



◆榎-KOZUE- ジャパニーズクラフトジン 47度 700ml 【中野BC】 2,700円

梅酒ブームをけん引した和歌山の酒蔵が作るクラフトジン。使用しているポタニカルは、和歌山産にこだわり、多数加えた柑橘の爽やかさ、山椒がもたらすキレにより、杯が進むとの事。

クラフトジントニック、お茶割り、ソーダ割りで。

「和歌山ポタニカルボール」

また、黒糖焼酎は昔からソーダ割りが定番の飲み方で、おおかた安く、甘い香りとドライな飲み口が心地よいですね。この流れで、ハイボールのひとつとしてメニューに加えてみてはいかがでしょうか？原価にも貢献します！

「奄美ハイボール」「黒糖ハイボール」

※ネットで見ると長雲 一番橋がおすすめの事。

【山田酒造】 3,300円

