

ももりんウォータースパークリング
発売記念

特別編



今までの
レシピ集はこちら

かんたん/
レシピ

Let's cook!

ハイボール & ノンアルコールのモヒート

モンドセレクション金賞を初受賞した
「ももりんウォーター スパークリング」を
使って、おうちで本格ハイボールと
ノンアルコールカクテルを楽しみませんか。



8月・9月は
ももりんウォーター
スパークリングの
ハイボールを
ご注文できます。

「ラトリエ サラン」
北條 竜也 さん

ラトリエ サラン

福島市置賜町7-8 2階
TEL:024-523-3546
営業時間/19時~翌4時
定休日/火曜日



ハイボール

ウイスキー1:ももりんウォーター スパークリング1.5

※ウイスキーを少し濃いめにするほうが、本来のうま味が堪能できます。

- 1 グラスに氷を入れて、マドラーでくるくるステア(かきまぜる)し、グラスを冷やす。
- 2 ウイスキーを注ぎ、再びマドラーでステアする。
- 3 ももりんウォーター スパークリングを、氷に触れないように注ぎ入れる。
- 4 マドラーで1回転半ステアしたらでき上がり。



ワンポイント

炭酸水が氷に触れると炭酸が抜けてしまうので、グラスの縁に沿ってゆっくりと注ぎます。マドラーでステアしたとき、注ぐための通り道を作っておくと注ぎやすいですよ。

ノンアルコール のモヒート

ライムジュース2:シュガーシロップ1.5:

ももりんウォーター スパークリング3 ミント…1パック

- 1 ライムジュース、シュガーシロップ、ミントを入れ、マドラーでステアする。

ワンポイント

ミントをつぶすとえぐみが出てしまうので、ノンアルコールの場合はつぶさずそのまま入れるほうがおすすめ。

- 2 氷と、ももりんウォーター スパークリングを入れて、軽くステアしたらでき上がり。

ラム酒を
入れると
お酒の
モヒートに!