

常連さんの「また来るね」に繋げましょう！

CHANGE the menu

特別なものは
必要ありません！

ひと工夫で変わる！ クラフトビール新提案

生絞り果汁を加えてフレッシュ感アップ！

レモンサワーフェスティバルが全国で開催されたり専門店が登場したりと、今年も続くサワーブーム。人気の高まりからサワーの種類を充実させているお店様も多いのではないのでしょうか。そのサワー用フルーツの生絞り果汁、見方を変えてクラフトビールに活用できないか実験してみました！

実験方法

【クラフトビール】32ビール（750ml）

- 左から：①アウダーチェ（ストロングペールエール）【102876】
②オッパーレ（IPA）【102875】
③クールミ（ホワイトエール）【102874】
④トレ・ピュウ・ドウエ（セッションホワイトエール）【102877】

【フルーツ】キウイフルーツ、レモン、グレープフルーツ（ピンク）、オレンジ

【方法】果汁を搾り、それぞれのビールと果汁を3：1の割合でミックス。
（レモンのみ酸味の強さから10：1の割合で行った）



実験結果

①、③のビールと、適度な甘さと酸味があるオレンジが好相性！



×



①アウダーチェの8.4%というハイアルコール由来のボリューム感と甘味が軽やかになる。



×



③クールミの原料に使われているオレンジピールの香りが一層引き立って、より爽やかな味わいに！

アイスにかけて「大人のアフォガード」

アフォガードはバニラ風味のアイスクリームやゼラートに飲料をかけて食べるスタイルのデザートで、かけるものはエスプレッソコーヒーが一般的です。ドリンクメニュー研究所としては、クラフトビールを使った「大人のアフォガード」を提案したいと思います！

【アトラ×チョコレートアイス】

ダークビールのアトラは、ビールから感じられるコーヒーやダークチョコレートの香りとアイスがよく合っ、まさに大人の味に！

【ネクター×バニラアイス】

ハチミツを使ったネクターはバニラアイスと合わせることで、ハチミツの風味がアップして華やかな味わいに！余韻も楽しめました。（なぜかバナッブのブドウ味にそっくり！）



既存のメニューに少し目線を変えた組み合わせを試してみることで、費用をかけずに新たな美味しさが発見できました。定期的なメニュー変えてお客様の再来店に繋げましょう！
By ドリンクメニュー研究所

左から：アトラ【102880】
ネクター【102881】