

綿あめカクテル実験レポート

実験日時：9月19日 15:00~開始
実験場所：Tasting Bar 柴田屋酒店本店

実験材料

ベースとなるお酒：リモンチェット+ソーダ/レモンサワー/ティーリキュール+ソーダ

トッピング：わたあめ



共通条件

ソーダは100ml 使用/綿あめは5g 使用/グラスは一般的なタンブラー

リモンチェット+ソーダ

【味わう】

おすすめ度★★★★

- ・甘味が感じられて美味しい
- ・女子受け◎
- ・あまりお酒を飲まない人や苦みが苦手な人でも美味しく感じられる味

リモンチェット30ml
+
ソーダ100ml
+
綿あめ5g

レモンサワー

【味わう】

おすすめ度★★

- ・元の味と比べると少し酸味が和らぎマイルドに
- ・他の2杯より変化に乏しい

市販の生絞りレモンサ
ワー（缶）
+
綿あめ5g



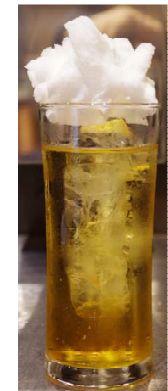
ティーリキュール+ソーダ

【味わう】

おすすめ度★★★★

- ・紅茶の香りが引き立つ
- ・爽やかな甘さ
- ・まるで午後の紅茶ストレートティーの味わい

ティーリキュール30ml
+
ソーダ100ml
+
綿あめ5g



実験結果まとめ

結論

- ・綿あめを使うことでリキュールの量を増やさずに甘さを調節することができる
=アルコール度数を上げずに済むので、お酒に弱い方でも楽しめるカクテルになる
- ・綿あめは氷の上に乗せないで一瞬で溶けてしまうので注意！
- ・酸味の強いお酒の場合（例：生レモンサワー）綿あめは10g程入れないと変化を楽しめない
- ・リモンチェットはレモン果汁を少し加えるだけで味にしまりが出て、綿あめの甘さとの相性が良くなる
- ・使うグラスを変えたり提供方法を変えるとかなりSNS映えしそう

..... 番外編

～おしゃれな提供方法～

氷を入れたグラスにリモンチェットを入れ、綿あめをトップにセット。割り材（この場合はソーダ）は別グラスもしくは瓶でお出しし、綿あめの上にかけるようにグラスに注ぐ。

→綿あめのとけが良く、むやみにかき混ぜる必要がないため炭酸のシュワシュワ感もキープできる。
お客様のお好みの濃度で飲んでもらえる。

割り材にこだわれば更にバリエーションが増やせそう

しゅわわ～

