

レモンサワー研究レポート

実験日時：10月3日 15:30~開始
実験場所：Tasting Bar 柴田屋酒店本店
研究協力：宝酒造株式会社 森本様

題材選定の背景

居酒屋の定番メニューともいえる「レモンサワー」が、大ヒットしたハイボールをも脅かす存在として、にわかに注目を集めている。どのように提供すれば差別化を図れるのかの検証と、話題のエリア恵比寿での実地体験。

検証材料

- 焼酎：①極上宝焼酎25度【原料：トウモロコシ、サトウキビ糖蜜、大麦】
②宝焼酎「タカラモダン」25度【原料：さとうきび糖蜜】
③宝焼酎「純」25度【原料：サトウキビ糖蜜、大麦、トウモロコシ】
④宝焼酎「レモンサワー用焼酎」35度【原料：さとうきび糖蜜、大麦、とうもろこし、大麦麹、コリアンダーシード、レモンマートル】
⑤ホワイトタカラ「果実酒の季節」35度【原料：さとうきび糖蜜】
⑥宝焼酎NIPPON【原料：さとうきび糖蜜、大麦、大麦麹、桜葉塩漬（国産）】

共通条件

- ・使用した焼酎は全て甲類で、レモンの皮を3日間漬け込んだものを使用（レモン1個/300ml）
- ・ソーダはウィルキンソン タンサンを使用
- ・使用したレモンは防腐剤未使用のカリフォルニア産
- ・出来上がりはアルコール度数8%程度とする

考察

①～⑥を通常のタイプ、果汁を加えたタイプ、凍らせたレモンを氷代わりに使用したタイプで味わいの比較し、どの飲み方がベストか探る。



	通常	果汁を加える	凍りレモン (カットのみ)	凍りレモン (皮、白いわた除く)
①極上宝焼酎 25度		BEST ! 一気に味が締まった		
②宝焼酎「タカラモダン」 25度		BEST ! 余韻が長くなった ※ベースとなる焼酎がクセがなくほのかに甘味を感じる為、全体的にやさしい味わい。		
③宝焼酎「純」 25度	BEST !			
	※樽熟成酒を使っているためボディを感じる。そのままを味わいたい。のん兵衛が好む味。			
④宝焼酎「レモンサワー用焼酎」 35度				BEST ! レモンを存分に感じられる酸味を楽しめる
⑤ホワイトタカラ「果実酒の季節」 35度				
	※特徴無し。角砂糖を使う果実酒で本領を発揮するものだと分かった。			
⑥宝焼酎NIPPON				
	※桜の葉の香りがアクセントにはなるが、レモンサワーにする必要があるかと言えば「?」。バリエーションの一つとして加えるのは有りか・・・			

検証結果まとめ

結論

- 基材となる焼酎を変えるだけで、レモンサワーに明確な味わいの差が出る。
- 話題性・味わい共に**一番のおすすめはレモンサワー用焼酎を使用**したバージョン。
特に凍りレモンを使ったものは、見た目にも贅沢感がでてgood!!
「専用焼酎使ってます！」と表記するとこだわり感を出せる。
- 使用するレモンは香り華やかであればカリフォルニア産を、香り穏やか&酸味強めであれば国産。
- 必ず防腐剤未使用のレモンを使う。これは売り文句にもなる。
- カットしただけの凍りレモンを使うとワイルドな味に、皮&わたを取ったものを使うと上品な味になる。



..... 「売り」ワードはこれ!

- NOワックス!・防腐剤未使用
- 洋業態でも料理にマッチ!
- 国産レモン使用! (**県産)
- 専用焼酎使用!



..... 差別化のヒント

- 凍りレモンは数の増減で酸味の調節が可能→追加料金で追いレモンも面白いかも。
- 何種類かレモンサワーをメニューに載せる際、酸味チャートをつける(酸っぱさ1、酸っぱさ5とか)。
- 焼酎に漬け込むレモンピールは、必ず白いわたを取ったものを使用する。(苦みが出てしまうので)残った果実は、カットして凍りレモンに。面倒な方は、果汁を絞ってレモン氷にしてみても?保存もラクラク!!

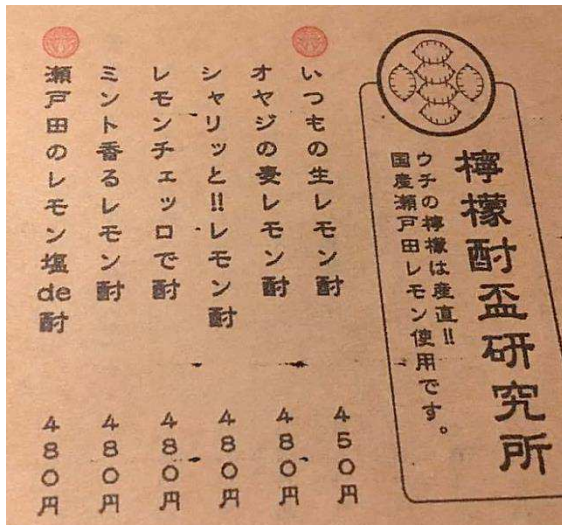


恵比寿実地体験

おじんじょさん



入り口では、サワー
に使用している国産
レモンがお出迎え



これ以外に、
ライムを使っ
た限定メニ
ューもあり

シャリッとレモン酎
は、クラッシュアイ
ス状の焼酎に強炭酸
を注ぐスタイル



イチカバチカさん



ハレモンサワーは
見た目もインパクト
大! グラスの淵にハ
チミツ&あら塩が付
いていて、味のアク
セントに!

中のおかわり
はやかんに
入って出てき
ます

