

常連さんの「また来るね」に繋がしましょう！

CHANGE the menu

クラフトジンを使った 「食事に合うジントニック」実験

世界的な注目度の高さを反映して、日本でも専門店が登場したり大手酒類メーカーが手掛けたりと、ブームを迎えそうな「クラフトジン」。定義の目安として、少量生産で強いこだわりを持って造られたジンのことを指します。今回、クラフトジンは香りづけに使われるボタニカル（植物性の材料）も造り手によって様々という点から、その個性を一層引き出し、更には食事に合うジントニックはできないか実験しました！

実験条件

ベースとしたクラフトジン

アイアンボールズ ジン

発酵から蒸留まで手作業で行われ、国内外の20ものボタニカルを使用。ココナッツ、ショウガ、ジュニパーベリー、パイナップル、胡椒、ナツメグ、レモングラス他

- 生産地：タイ バンコク
- 生産者：アイアンボールズ
- アルコール度数：40度 ■容量：700ml



商品コード 103786

実験材料

- ①【ジン使われている素材】パイナップル、生姜、ナツメグ、胡椒、バジル
- ②【季節感のある素材】梨、すだち
- ③【和業態向け素材】粉末緑茶
- ④【洋・エスニック業態向け素材】山椒、ローズマリー、オールスパイス、はちみつ黒酢（1：1の割合で作ったもの）

【割り材】：ウィルキンソン トニック 瓶 190ml

【商品コード:3174】



〈割合…ジン：トニックウォーター 1：4〉ジン30ml：トニックウォーター120ml

実験結果（ドリンクメニューメニュー研究所いちおしレシピ）

NO.2

アイアンボールズ
ジントニック
+パイナップル



- ・果汁による甘さが加わり、エスニックなどスパシーな料理におすすめ。
- ・パイナップルは軽く潰した方が良い。
- ・ジンの香りに、より爽やかさが加わる。
- ・生産地を思い起こさせるような、南国そのままが感じられる。

NO.1

アイアンボールズ
ジントニック
+すだち
(+山椒)



- ・すだちの酸がトニックの甘さを引き締めて、どんな料理にも合う味わいに。中でも和業態におすすめ！
- ・削った皮を加えると、より一層香りが引き立って美味しい。
- ・和の柑橘類なら柚子やかぼすでも。
- ・アクセントに山椒を加えると、ふわりと香り大人の味に。

NO.3

アイアンボールズ
ジントニック
+生姜スライス
(+ナツメグ)



- ・生姜ピールを加えると、香りに厚みが増すのでオススメ。（極旨生姜ピールのレシピ有ります。気になる方は担当営業までお気軽にお声がけください！）
- ・生姜は軽く潰して香りを出した方が良い。
- ・ナツメグの芳ばしい香りが加わると、スイーツにも合いそうな味になった。

単体で楽しむイメージの強いジントニックですが、今回の実験を通して、使われているボタニカルや感じられる香りをヒントにひと素材加えることで、そのジンが持つ香りや風味をより一層引き立て、かつ食事にも合う味わいになると気づきました。是非貴店ならではのジントニックの参考にさせていただければと思います。

ドリンクメニューメニュー研究所は今期よりメンバーを一新し、よりマニアックに実験して参りますので、引き続きよろしくお願いたします。

大貫・（写真左より後藤・島崎・千葉）

