

# CHANGE the menu

## ほっとできる、あったかドリンク メニューで売り上げUP！

例えば冬場のテラス席、ドリンクメニューはどのようなものを注文されるお客様が多いですか？やはりホットワインやカクテルなど温かいメニューが人気でしょうか。温かいお酒には①食欲増進、②リラックス効果、③飲みすぎ防止、④スパイスによる健康、美容効果があるとされています。また、料理と飲み物の温度をあわせるのはマリアージュが上手くいく秘訣です！そこで今回は、単品でも美味しく、その上料理もすすむ味わいのホットカクテルはできないか実験し、「これは食べながら飲みたい！」と研究所員意見が一致したレシピをご紹介します。

### お肉料理に合わせたい！ホットワイン



〈基本レシピ〉・・・赤ワイン100ml、水50ml、砂糖大さじ1/2、クローブ2粒、アニス（八角）、1個、シナモンパウダー適宜  
・全ての材料を鍋に入れて火にかけ、沸騰直前まで温める。

#### 【照り焼きなど少し甘めの味付けにおすすめ！】

→皮をむかずに角切りにしたりんご（1/8個）を加える。ワインとスパイスの風味がついたりんごも美味しくいただける。

#### 【メンチカツやグリルなどアツアツ肉料理におすすめ！】

→粒黒胡椒（2～3粒）しょうがスライス（2枚）を加える。しょうがは軽く潰すと香りがより出る。

おすすめアイテム  
アブラ・ラ・ティエラ  
2015  
【商品コード:103378】



#### 実験結果

赤ワインはフルーティでタンニンがあるタイプを使うと美味しくできた。水を足して作ることで、適度なアルコール度数になり飲みやすくなった。

### お魚料理に合わせたい！ホット ジン スリング



〈基本レシピ〉・・・ドライ・ジン45ml、熱湯ジンの2～3倍、砂糖小さじ1  
・耐熱グラスにジンを注ぎ、砂糖を入れ熱湯を満たす。

#### 【アクアパッツアやアサリの酒蒸しにおすすめ！】

→スライスした柑橘類を浮かべる。洋風ならレモンを、和風にはかぼすや柚子が合う。

おすすめアイテム  
アイアンポールズ・ジン  
【商品コード:103786】



#### 実験結果

柑橘類を変えるだけで合う料理が増えた。ウェルカムドリンクとして出すと胃が適度に温まり、料理のオーダーが増えそう。

### エスニックに合わせたい！アールグレイ梅酒



〈基本レシピ〉・・・梅酒、アールグレイティー各適宜  
・1：1の割合で、梅酒に温かいアールグレイティーを注ぐ。

#### 【中華風豚の角煮など風味の強いこってり料理におすすめ！】

→アールグレイを使うことで紅茶のタンニンがお肉の油分を流し、ベルガモットの柑橘系フレーバーが梅の風味とつないでくれる。

#### 実験結果

濃い目に出した紅茶を使うことで、梅酒の甘さが抑えられ料理に合いやすい。

甘さをコントロールすることで料理と合いやすくなることが分かりました。温かいお酒で胃が活性されますので、もう一品料理のオーダーに繋がる期待が持てます。ぜひお試しください！By ドリンクメニュー研究所