

はじめよう！ノンアルコール

6つのアプローチでつくる

飲食店のためのドリンクレシピ 109

Contents

はじめに

目次

つくりはじめる前に

飲食店のための6つのアプローチ

Chapter I

Mix

すぐできるノンアルコール

市販品を混ぜるだけ

柚子ジュースを使って

柚子ソーダ

柚子ジンジャーソーダ

柚子ゼロビール

柚子ホットネード

柚子ウイナコーヒー

モナン ビター・シロップを使って

モナン ビターソーダ

モナン ピーチソーダ

モナン コーラ

モナン オレンジ

モナン カルピスソーダ

甘酒を使って

甘酒ソーダ

甘酒トマトジュース

カルピス甘酒ソーダ
甘酒ジンジャー
ホット抹茶甘酒
ほうじ茶甘酒ラテ

抹茶を使って

抹茶トニック
抹茶グレープフルーツ
抹茶林檎ジュース
抹茶ラテホット
抹茶ラテアイス

赤シソドリンクを使って

赤しそソーダ
赤しそミルク
赤しそグレープフルーツ
ソルティー赤しそレモン

カルピスを使って

カルピスビール
カルピストマトジュース

トマトジュースを使って

トマトネクター

Chapter II

Homemade

自家製するノンアルコール
各種のベースと漬け込み

自家製ベースとシロップでつくる

3タイプのレモンソーダ
[きび砂糖シロップ]
即席レモネード
[かんきつベース]
[ショウガジャム]

大人の柑橘ソーダ

[ジンジャーレモンベース]

ジンジャーレモンソーダ

サングリア 2種

赤いサングリア

白いサングリア

酵素シロップをつくる

レモン、ブドウ（ベリーA、甲州）、柿、モモ、リンゴ、パイナップル

酵素シロップのドリンクバリエーション

フルーツビネガーをつくる

ブドウ（ベリーA、甲州）、バナナ、パイナップル、リンゴ、レモン、モモ

Chapter III

Japanese Tea

日本茶の可能性

ストレートティー

水出し茶を淹れる

水出し茶のバリエーション

抽出温度を変えて煎茶を淹れる

ほうじ茶をつくる

道具について

日本茶カタログ

Chapter IV

Blend Tea & Arrangement

日本茶の可能性

ブレンドとアレンジティー

ブレンドティー

包種茶 ぶどうとミント

紅茶と釜炒り茶 みかんと木の芽

ほうじ茶 春菊とローズマリー

釜炒り茶 大葉と酢橘

玉緑茶 柚子とミント

玉緑茶 洋ナシとレモングラス

アレンジティー

煎茶スパークリング

水出しほうじ茶 ドライオレンジ、ローズマリー

抹茶レモネード

煎茶モヒート

玄米茶と抹茶

水出し紅茶 アップルサイダー、ぶどう、木の芽

煎茶と海苔わさび

番茶アイリッシュコーヒー

アフタヌーンティー

玉露を使ったお茶のコース

Chapter V

Cocktails

バーテンダーがつくる

ノンアルコールカクテル

ノンアルコールカクテルのこつ

パイナップル ガスパチョ

オンナスローボートウチャイナ

アマゾンの実

午後のコーヒー

Chapter VI

Restaurants

レストランのノンアルコール・低アルコールドリンク

レストランのノンアルコール・低アルコールドリンクのこつ

洋ナシのソーダ

桃と柑橘、グリーンペッパー

リンゴと緑茶
タルトタタン
アールグレイ・スパークリング
アールグレイ・クラシック
ラブサンズーション
シュラブ&ホエイ
ジントニック
ミード
田ぜりサワー

取材協力
素材別 Index