

## カルピスを使って



「カルピス」はレギュラータイプを使用。  
乳酸由来のまろやかさと甘酸っぱさ、  
さっぱりとした甘みでさまざまなアレンジが楽しめる。  
4～5倍希釈をめやすに。



### カルピスビール

ピスコを思わせる  
まろやかで軽い口あたり



#### 《材料》

カルピス (レギュラータイプ)  
…40ml  
ノンアルコールビール…200ml

#### 《つくり方》

グラスにカルピスとノンアルコール  
ビールを注いで軽く混ぜる。

### カルピストマトジュース

軽やかで飲みやすい。  
あと口もさっぱり



#### 《材料》

カルピス…20ml  
トマトジュース (果汁100%)※  
…100ml

レモングラス (飾り用)

氷

※さらっとしたタイプがおすすめ。

#### 《つくり方》

グラスに氷、カルピスを入れて、ト  
マトジュースを注いで軽く混ぜる。レ  
モングラスを飾る。



### 即席レモネード

コクのあるシロップで仕上げる  
みずみずしいレモネード



#### 《材料》

レモン…1/2～1個  
きび砂糖シロップ…20ml  
ソーダ…120ml  
氷

#### 《つくり方》

グラスに氷、シロップ、縦4つ切りにしたレモンを搾り入れ、ソーダを注ぐ。

※きび砂糖シロップは、同量のきび砂糖と水を火にかけ、煮溶かしたもの。



きび砂糖シロップをよく混ぜたところ。きび砂糖特有のベージュ色になる。



## 白いサンテリア

さわやかな口あたりと、重層的な香りで飽きずに飲み続けられる



### 《材料》 つくりやすい分量

モモ…1個 (皮と種を除いて、ざく切り)

レモン…1〜3個 (皮はむかず、縦4つ切りにして果汁を搾る。

または、レモン1個と果汁100%のレモンジュース30mlを加える)

パイナップル…1/2個 (皮をむいてひと口大にカット)

ショウガ…150g (皮をむかずに薄切り)

ハチミツ…100ml

スターアニス…3個

白粒コショウ…1つかみ

リンゴジュース (果汁100%)…400ml

パイナップルジュース (果汁100%)…500ml

### 《つくり方》

清潔な広口ビンに材料を上から順に入れ、軽く混ぜてひと晩以上ねかせてから漉す。

1週間以内に使いきる。提供時は、桃やミントの葉などを合わせて彩りよく。

# アレンジティー

自由な発想でつくる新しいお茶のドリンク。  
香り、泡、水出し茶、抹茶などを組み合わせて、  
魅力的な1杯に仕上げたい。

## 煎茶スパークリング

発泡スタイルの煎茶。  
食前茶として、  
シャンパーニュの代わりに



### 《材料》

粉茶※、または深蒸煎茶…5g

熱湯…15～20ml

ソーダ…90ml

氷

※煎茶または深蒸煎茶をミルなどで粉碎したものを。

### 《つくり方》

急須に煎茶を入れて湯を注ぎ、1分間蒸らしたら氷を加え、静かにソーダを注ぐ。漉しながらグラスに注ぎ入れる。



## 煎茶モヒート

モヒートのノンアルコール煎茶版。  
緑茶とミントとライムがきれいに重なり合う。  
水出し茶の半量をソーダに替えてもおいしい



### 《材料》

水出し煎茶…180ml  
ライム…1/4個分  
スペアミント  
きび砂糖  
氷

### 《つくり方》

タンブラーにカットしたライム、スペアミント、きび砂糖、水出し煎茶の半量を入れて、ペストルでつぶして味と香りを出す。氷を入れ、残りの水出し煎茶を注いで軽くステアする。

水出し煎茶のつくり方  
煎茶の葉 15gと水1リットルを合わせて冷蔵庫で6～8時間抽出し、漉す。



※ペストルはミントやフルーツをつぶすための道具。