

# ノンアルコールカクテルをレストランに！

## バーテンダー2氏が提案する16杯

近年ノンアルコールドリンクの需要が確実に増えているレストラン業界。一方、バー業界でもmock（模造の、見せかけの）とカクテルを組み合わせて「モクテル」とも呼ばれるノンアルコールカクテルが盛り上がりを見せている。ここでは2人のバーテンダー——クラシックなスタイルを貫く新橋 清氏と、前衛的なカクテルメイキングが評判を呼ぶ南雲主子三氏に、レストラン向けのノンアルコールカクテルを8品ずつ提案してもらった。



しんばし きよし

1969年埼玉県生まれ。20歳で「バー・ロオジエ」に入店し、当時チーフバーテンダーを務めていた上田和男氏の下で修業。同店の建て替え工事に伴い'97年に上田氏が開業した「テンダー」（東京・銀座）に移り、13年間勤めた後2010年に独立。店は神楽坂通りに面したビル1階の路面店で、ドアを開けるとカウンター7席とテーブル4席の落ちついた空間が広がる。バーとしてはめずらしく14時から営業しており、昼食後や夕食前の明るい時間帯に利用するお客様も多い。



右／キュウリなど身近な食材も多く使用。今回はつぶしてさわやかな香りを立たせてから用いた。左上／カボス、八角とシナモン、西洋タンボボの根などを浸けた自家製シロップは、味に奥行きを出すのに重宝する。左下／カウンターは分厚いチーク材を使った一枚板。営業は新橋氏含めて2名で行なっている。

撮影／大山裕平 取材・文／沖村かなみ

【材料】	
クランベリージュース	50ml
リンゴ酢*	10ml
シロップ(解説省略)	
ティースプーン2杯	
ソーダ 適量	
*リンゴ酢	
リンゴ酢100mlにシナモンスティック2本を浸け、冷蔵庫に一晩おいたもの	

【作り方】  
小ぶりのワイングラスに大きめの氷を入れ、Aの材料を順に入れて混ぜ合わせてから、ソーダを注いで軽く混ぜる。

酢の効果で食欲をそそる、食前酒のようなイメージで考案しました。その後に食べる料理を邪魔しないさっぱりとした味わいにするべく、リンゴ酢に果汁20%のさらっとした口あたりのクランベリージュースを合わせています。酢は刺激が強いので、リンゴ酢は少量のみ、正確に量って使いましょう。また、クラッシュドアイスを入れると早く溶けて色や味が薄まるため、大きな氷を1個だけ入れて提供。鮮やかなピンク色でテーブルを華やかに盛り立てます。



# 1

Botanical Tonic



# 2

【材料】

ライム 1/2個  
ボタニカル・ウォーター\* 100ml  
トニックウォーター 50ml

\*ボタニカル・ウォーター  
ネズの実、コリアンダーシード、フェンネルシードを8:2:1の割合でミネラルウォーターに浸け、冷蔵庫で一晩おいたもの

【作り方】

①ライムをタンブラーの底に固定するように入れて大きめの氷を3個入れる。  
②①にボタニカル・ウォーターをストレーナーで濾しながら入れ、トニックウォーターを注ぐ。マドラーを添えて提供する。

ジンの原料であるネズの実の風味を水に移したボタニカル・ウォーターを使って、料理の邪魔をせずにごく飲める“ジントニック風の水”を作りました。ネズの実の代わりにミントやレモングラスを使つてもよいと思います。ライムはあらかじめ搾ってもよいですが、今回はお客様の好みでマドラーでつぶしながら召し上がっていただけるようにしました。大きめの氷を3つ入れますが、いちばん下の氷を小さくしてマドラーがライムに届きやすいようにし、お客様がライムをつぶす過程で炭酸がとばないようにするのもポイントです。

【材料】

冷緑茶\* 100ml  
カボスのシロップ\* 10ml  
ローズマリー 1枝

\*冷緑茶  
水200mlに緑茶の茶葉を大さじ1山盛り1杯入れて、5分間水出したもの  
\*カボスのシロップ  
シロップにカボス2個分を薄くスライスして入れ、一晩常温においたもの

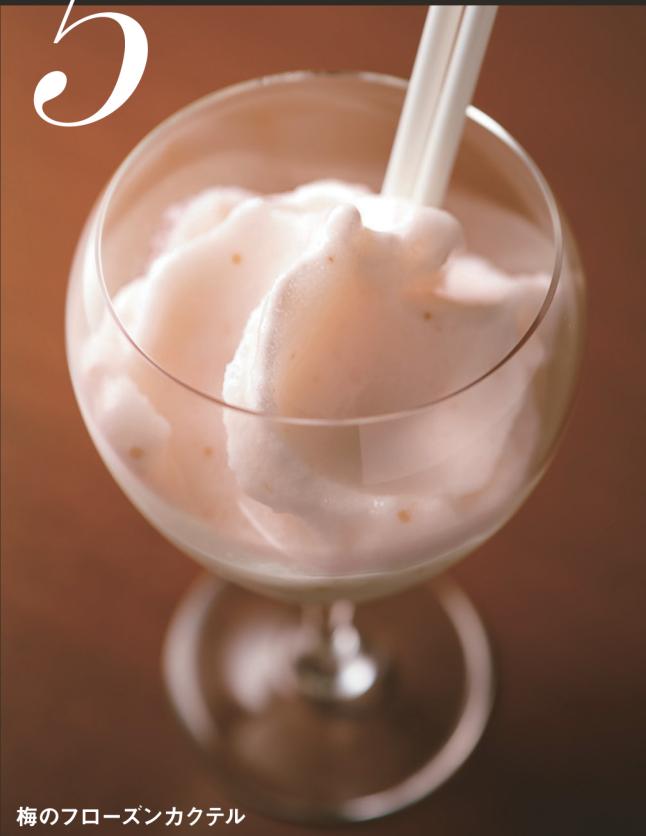
じっくりと濃いめに水出した冷緑茶を味わいの主役とし、香りの要素をカボスやあぶって香りを立たせたローズマリーの枝で表現して、味と香りにギャップのある変化形のお茶というイメージで仕立てました。カボス果汁をそのまま使うと緑茶の味が負けてしまうので、その風味をシロップに穩やかに移して使っています。冬は、香りが増すレモンをカボスの代わりに使うなど、香りの要素は季節によって変わるとよいでしょう。

Ice Citrus Green Tea



# 3

5



梅のフローズンカクテル

【材料】  
梅干(種なし) 1個  
レモン果汁 40ml  
シロップ 15ml  
卵白(メレンゲ) ティースプーン3杯  
クラッシュドアイス 1カップ

レモンのフローズンをベースに梅干で酸味を、シロップで甘みを加え、メレンゲでふんわりとした口あたりに仕上げました。梅干の果肉の粒が残るくらいに攪拌し、全体をほんのりと愛らしい梅色に仕上げます。今はある程度形を残すために、氷を多めに使って硬めにしましたが、氷を少なくすればよりなめらかな口あたりになります。夏はデザート感覚で、冬はコースの合間に口直しのグラニテのように提供することも可能です。

【作り方】  
すべての材料をブレンダーで攪拌し、グラスに入れてストロー2本を添える。

## 【材料】

キュウリ(スライス) 3枚  
ココナッツウォーター 50ml  
グレープフルーツ果汁 20ml  
A ライム果汁  
ティースプーン1杯  
シロップ ティースプーン2杯  
トニックウォーター 適量

## 【作り方】

①キュウリを容器に入れてすりこ木などでつぶす。  
②①にAを加えて、再びキュウリをつぶしながら混ぜ合わせる。  
③ピルスナーグラスの内側に薄くスライスしたキュウリ(分量外)をらせん状に貼り、氷を入れる。粗めの漉し器で漉しながら②を入れ、トニックウォーターを注いで軽く混ぜる。

キュウリは野菜の中でもとくに青々とした香りが特徴で、カクテルに使いやすい素材です。今回はベースとなるココナッツウォーターにキュウリの香りをつけるため、つぶして果汁を搾り、香りを立たせやすくして使用。キュウリの青っぽい風味には、レモンなどよりもライムの青みがかった穏やかな酸味が相性がよいと感じ、酸味の要素としてライム果汁を用いています。全体量を10倍にして、リンゴやレモンのスライスを加えて味を増幅させ、パンチスタイルのパーティードリンクとしてもよいですね。

C&amp;C(Coconut&amp;Cucumber)

4



コーディアル・スプモニー

6

【材料】  
ルート・コーディアル\* 30ml  
A グレープフルーツ果汁 30ml  
トニックウォーター 適量

\*ルート・コーディアル  
乾燥した西洋タンボポの根、カモミール、ハイビスカス各大きさ1丁に湯を30ml注いで抽出した液体に砂糖75gを加えて溶かし、冷ましたもの

## 【作り方】

グラスに氷を入れ、Aを入れてよく混ぜ合わせ、トニックウォーターを注いで軽く混ぜる。

カンパリをグレープフルーツとトニックウォーターで割ったスプモニーをヒントに考案した一杯。西洋タンボポの苦み、カモミールの清涼感、ハイビスカスの酸味で複雑な味わいを出し、グレープフルーツ果汁とトニックウォーターで爽快な飲み心地に仕上げました。ルート・コーディアルの糖度は、カンパリなどのリキュールに合わせて約20%としています。ハイビスカスのピンク色がテーブルに彩りを添えってくれます。



Fruits-Chaud

7

## 【材料】

オレンジ	1個
A リンゴ	1/2個
レモン	1/4個
シナモンスティック	適量
カルダモン	3粒
B クローブ	2粒
ショウガ(スライス)	2枚
シナモンスティック	1本

## 【作り方】

- ①Aを皮ごとスロージューサーで搾る。
- ②鍋に①とBを入れて弱火で温める。沸騰直前に火を止め、蓋をして3分間おく。
- ③②を耐熱グラスに注ぎ、端にアルミ箔を巻いたシナモンスティックを添える。

秋～冬に、食事を終えた後にリラックスしながら飲んでいただきたい一杯。スロージューサーで色や風味を逃さず搾ったオレンジやリンゴ、レモンのみずみずしい果汁に、ホットワインなどでも使われるクローブなどのスパイスをアクセントとして加えたホットドリンクです。冬はミカンやカキなど、季節の果物に代えてアレンジしてもよいでしょう。



Coco-Ginger

8

## 【材料】

A ココナッツウォーター	40ml
グレープフルーツジュース	15ml
レモン果汁	10ml
ショウガのシロップ*	10ml

トニックウォーター 適量

## 【作り方】

グラスに氷を入れてAを入れてよくかき混ぜ、トニックウォーターを加えて軽く混ぜる。

\*ショウガのシロップ

水200mlに対して和三盆150g、シナモンスティック1/2本、クローブ2粒、ショウガ(スライス)70gを加え、ショウガが鈍色になるまで煮て漬したの

ココナッツウォーターをベースに、スパイスが香るショウガのシロップの甘さとグレープフルーツやレモンの清涼感をプラスした一杯。ショウガのシロップはショウガのピリッとした風味を生かしつつ、和三盆を使うことで甘さに深みを出しています。ショウガを少しオーブンで焼いてから使うと、より濃厚な風味になります。口中をすっきりさせてくれるので、こってりとした中国料理やエスニック料理と合わせるのがおすすめです。

バーとは違い、レストランは料理が主役。ですから私は、レストランで提供するノンアルコールカクテルは料理の味を邪魔しない水やお茶の延長線上に位置するようなものが望ましいと考えています。今回考案した品の多くはそのように食中に提供することを想定したものですが、他に食前酒代わりになる「Cranberry」、口中をリセットする効果を持たせた「梅の」と、食後に楽しむ「Fruits」のようないものをバリエーションとして揃えておくと、多様なシーンに対応できますね。

作る際のポイントは、味の骨格を持たせること。通常のカクテルはアルコールが味の主役となり骨格が完成するのですが、ノンアルコールの場合には旨みや甘さを重ねて深みを出さないと、ただの水やお茶、ジュースになってしまします。今回使ったものの中では、ココナッツウォーターや緑茶は強い旨みを持つつつ他の味を邪魔しないので、味のベースとしては果物やハーブを浸けた自家製シロップが便利です。今お茶、ジュースになってしまします。今回使ったものの中では、ココナッツウォーターや緑茶は強い旨みを持つつつ他の味を邪魔しないので、味のベースとしては果物やハーブを浸けた自家製シロップが便利です。柑橘系の果物を浸けると酸味が、ハーブなどを浸けると苦みや清涼感も出るので、さらに味に深みを出すことができます。

今回はシェイクなど独特の技術を必要とせずに作れるものを考案しました。カクテルはバーテンダーがいない店ではハードルが高いと思われるかもしれません。しかし、ノンアルコールのアイテムが増えればレストランの楽しみ方も幅広くなると思うので、揃えるドリンクの選択肢として考えてみてはいかがでしょうか。



なぐも しゅうぞう

1980年岡山県生まれ。大学時代にバーでアルバイトをはじめ、都内のバーに勤務後、2006年に渡英。メトロポリタンホテル「Nobu London」(ロンドン)で厨房スタッフとして働く。'07年に帰国し、XEXグループを経て'09年に「MIXOLOGY Tokyo」(同・八重洲)を開業。その後赤坂と八重洲に店舗を増やし、2017年1月、六本木に「Mixology Experience」を、4月にはGINZA SIXに「Mixology Salon」を展開。ミクソロジーはmix(混ぜる)と-ology(理論)を合わせた言葉で、2000年前後に英国・ロンドンで生まれた「素材同士の組合せから新しい味わいを創る」というカクテル作りのコンセプトを指す。

#### 【材料】

バジル 6枚  
トマトウォーター\* 60ml  
レモン果汁 10ml  
シロップ(解説省略) 5ml  
卵白 30ml  
トニックウォーター 50ml  
黒粒コショウ  
E.V.オリーブオイル  
チェリートマト  
モツツアレッラ  
(チェリータイプ) 各適量  
\*トマトウォーター  
トマト2個をブレンダーでピュレにして  
遠心分離器にかけ、透明な上澄みのみ  
を取り出したもの

#### 【作り方】

- ①ステンレス容器にバジルを入れて液体窒素(分量外)を注ぎ、よく混ぜる。
- ②①にAを入れてハンドミキサーでよく攪拌する。
- ③②にクラックドアイスを加え混ぜてシェイクし、ファインストレーナーで濾しながらロックグラスに注ぐ。
- ④挽いた黒粒コショウをふり、E.V.オリーブオイルを数滴落とす。半分に切ったチェリートマトとモツツアレッラをカクテルピンに刺して置く。

カプレーゼをイメージ。最初に泡の部分が口に入りチーズのようなミルキーさを感じられますが、次にトマトの濃厚な旨みにバジルの香りやレモンの酸味が加わったすっきりとした味わいが口に広がります。バジルは液体窒素でパウダー状にしてからよく混ぜるのが風味を出しやすくするポイント。ドリンク単体で出す場合はチェリートマトとモツツアレッラを添えますが、料理と一緒に出すなら抜いてよいでしょう。カプレーゼはもちろん、トマトの旨みと相性のよいカツオのカルパッチョやヨーグルトを使った冷前菜に合いますね。

#### Caprese Martini



2017年11月号 42

### 【材料】

モモ  $\frac{1}{2}$ 個  
焙じ茶\*(深煎り) 60mL  
レモン果汁 3mL  
シロップ 3mL  
エスプレッソのグラニテ\* 小さじ1  
\*焙じ茶  
茶葉4gに95°Cの湯を80mL加えて約2分半おき、2回抽出して急速したものの  
\*エスプレッソのグラニテ  
エスプレッソに砂糖を少量入れて凍らせたもの

### 【作り方】

- ①モモと焙じ茶をハンドミキサーで攪拌し、レモン果汁とシロップを加えてファインストレーナーで濾す。
- ②クラックドアイスを入れてステアしてよく冷やし、ファインストレーナーで濾しながらカクテルグラスに注ぐ。
- ③②の表面に削ったエスプレッソのグラニテを浮かべる。

モモの甘さは香ばしい風味の素材と相性がよいと思い、深煎りの焙じ茶を合わせて甘みと香ばしさ、旨みが際立つ一杯に仕立てました。味の輪郭をはっきりさせるためレモン果汁で酸味を加え、エスプレッソのほろ苦さをアクセントにしています。グラニテは、より形状を保ちたい場合は淹れたてのエスプレッソを液体窒素を使って冷やし固めるとよいでしょう。コーンスープやフォワグラのソテーなど、まろやかでコクのある風味の料理と合います。



ロータリーエバボレーター(右)は減圧によって素材を蒸発させ、液化して蒸溜することで、素材が持つ香りや成分を純度の高い状態で抽出できる。南雲氏はこれを使ってハーブやフォワグラ、ロックフォール、燻製たくあんなどさまざまな素材のエキスをアルコールに抽出して常備し(上)、カクテルに活用する。



Hojicha &  
Espresso & Peach

10

### 【材料】

A  
ゴマ油\* 2mL  
パイナップル½個  
ソバ茶のシロップ\*  
15mL  
ココナッツウォーター  
30mL  
生クリーム  
(乳脂肪分38%) 30mL  
ドライパイナップル  
白ゴマ  
味噌パウダー\*  
カシスパウダー\* 各適量  
\*ゴマ油  
浅く焙煎した上品でまろやかな風味の竹本油脂製「マルホン 太香胡麻油」を使用

\*ソバ茶のシロップ  
水150mLに同量のグラニュー糖を入れて沸かし、ソバ茶30gを入れて約20分間煮詰めたもの  
\*味噌パウダー、  
カシスパウダー  
それぞれ素材を食品乾燥器で乾燥させてミルサーで挽いたもの

### 【作り方】

- ①Aにクラッシュドアイスを適量加えてハンドブレンダーでなめらかになるまで攪拌する。
- ②枠に注ぎ入れ、ドライパイナップルを添えて白ゴマをふる。枠の縁に味噌パウダーとカシスパウダーを添える。

ラムにパイナップルジュースとココナッツミルクを合わせるカクテル、ピニャコラーダから連想しました。生クリームと氷を使ってゆるいスムージーのようななめらかな口あたりにしています。ゴマ油で香ばしさを加えて味に奥行きと余韻を出しますが、味がくどくならないよう浅煎りものを少量のみ入れるのがポイント。よりフルーティーに仕上げたいならレモン果汁を足すとよいでしょう。まずはそのまま、次に味噌やカシスのパウダーをのせた縁から飲んでもらい、旨みと酸味の要素を加えることで多彩な味わいを楽しめる仕立てに。パウダーをのせるため器は枠を使いましたが、意外性も演出できるのでおすすめです。

11



Sesame oil & Coconuts & Pineapple

【材料】	
A	バクチー 適量
	タマリンドシロップ* 15ml
	タバスコ 5滴ほど
	ライムジュース 20ml
	ココナツウォーター 30ml
	白バルサミコ酢 10ml
	ジンジャービア*
	ドライトマト
	バクチー
	糸トウガラシ 各適量

\*タマリンドシロップ  
ペースト状のタマリンドを水と砂糖で煮たもの  
\*ジンジャービア  
英国・フェンティマンス社製。ショウガのビリッとした辛みにハーブで奥深い香味を加えている

#### 【作り方】

- ①Aをハンドブレンダーで攪拌し、シェイクする。
- ②クラッシュドアイスを満たしたココナツの殻の器に①を注ぎ、ジンジャービアを加えて軽く混ぜる。
- ③ドライトマト、バクチー、糸トウガラシを添える。

トムヤムスープに合うようイメージして作った、ココナツ風味がベースのエスニック料理を思わせる一杯です。エスニック系のエビ料理などに合いますし、白バルサミコ酢の酸味やタバスコの辛さがきいています。味が淡白な鶏料理などと一緒に飲むとスパイス代わりにもなりますね。最後に加えたジンジャービアは、後味をすっきりとさせる効果があります。タマリンドはそのままだとすっぱいので、シロップにして使用しています。



Coriander & Chili & Vinegar

12



Kiwi & Sansho & Herb

13

【材料】	
A	ミネラルウォーター 40ml
	モモ(白鳳) 1/2個
	ワサビ(すりおろし) 小さじ1/2
	レモン果汁 10ml
	シロップ 10ml
	カシスパウダー 適量

ナスタチウム 1枚  
ローズウォーター 数滴

#### 【作り方】

- ①Aをすべてハンドミキサーで攪拌し、クラッシュドアイスを入れてシェイクし、ファインストレーナーで濾してダブルウォールグラスに注ぐ。
- ②①にカシスパウダーをふってナスタチウムを添え、ローズウォーターを数滴落とす。

清涼感のある辛さのワサビは、モモやマンゴーのようにねっとりとした甘みの果物と相性がよいと感じます。甘さと辛さでは辛さのほうが後から感じるので、モモとワサビを合わせると、モモの甘さも後からくるワサビの辛さも両方引き立つのでは、とこの品を思いつきました。魚介料理や脂身がさっぱりとした豚肉を使った料理にも合いますし、モモの表面を香ばしく焼いてから使うと、肉のグリルなどジューシーで香ばしい品との相性がよくなります。

#### 【材料】

A	ゴールデンキウイ 1/2個
	ハーブウォーター(GARDEN 108)* 40ml
	ユズ果汁 10ml
	シロップ 10ml
	トニックウォーター 30ml
	ディル
	粉ザンショウ 各適量

\*ハーブウォーター(GARDEN 108)  
1600年代に行なわれていた薬草の蒸溜手法に基づきイギリスで作られるノンカロリー、ノンアルコールのスピリッツ「SEEDRIP」を使用。この品で使用するGARDEN 108はグリーンピースやローズマリーなど数種のハーブを使用した清涼感のある味わい。「Rishian Oolong tea & Shine Muscat」で使用するSPICE 94はカルダモンなどを使用したスパイシーな香りが特徴

#### 【作り方】

- ①Aをハンドミキサーで攪拌する。クラッシュドアイスを入れてシェイクし、ファインストレーナーで濾してワイングラスに注ぐ。
- ②トニックウォーターを注いで2回ほど混ぜ、ディルを添えて粉ザンショウを散らす。

ゴールデンキウイのジューシーな味わいに、ユズやハーブウォーターの青々とした香りをきかせた一杯です。香りを強く感じていただくためワイングラスに注ぎました。このようなハーブ系のものは低温加熱したサーモンなどに合う他、コースの合間の口直しともなります。今回使ったハーブウォーターはしっかりと味が立っているのでトニックウォーターで割るだけでもいいですし、ワインと合わせてカクテルにするなど広く活用できますね。

14



Wasabi & Peach



16

Ri-shan Oolong tea & Shine Muscat

カクテルやモクテルを食中酒として提供する場合は、コンセプトや味の指向性をはつきりと打ち出すことが重要だと思います。というのも、これらは料理に合わせて飲むことが一般的でないので、マリアージュの意図などを明確に伝える必要がありますし、味の特徴が立つていてるほうが料理にも合わせやすいからです。

カクテルもモクテルも作る際の重要なポイントは一緒に味の構成要素をロジカルに組み立てること。基本は味の主役となる幹があつて、脇を支えるフレーバーとなる枝があり、アクセントとなる花があるイメージです。あとは五味の違いも考慮を入れる必要があります。甘みと酸味は先に感じやすく、苦みや辛さは余韻として残りやすいと思うので、その点をふまえて味の構成要素を決めていきま

す。ただ、酒に入るカクテルの場合は味が強く複雑味も出るので自然と味が立体的になりますが、モクテルはどうしても味に深みが出にくいので料理の味に負けてしまう可能性も。そこでお茶などアミノ酸が多い素材を使って旨みを補強する他、ゴマ油やソバ茶の香ばしさで余韻を長くしたり、テクスチャーをスムージー風にするなどして、料理に負けない立体的な味わいを作り出すことが必要です。

モクテルは単なるジュースとは明確に異なるものであるべき。そのためには素材の組合せはもちろん、デコレーションやグラス、提供温度も吟味したほうがよいでしょう。そのあたりは料理人が料理の仕立てを考える時の方針と共に通すと思うので、それを生かしてモクテル作りにもぜひ挑戦していただきたいですね。

#### 【材料】

A	梨山烏龍茶 50ml
	シャインマスカット 5粒
	レモン果汁 3ml
	シロップ 3ml
	ハーブウォーター (SPICE 94) 適量

#### 【作り方】

- ①Aをハンドミキサーで攪拌し、ファインストレーナーで漉してミキシンググラスに注ぐ。氷を入れてステアし、冷やす。ブランデーグラスにそのまま注ぐ。
- ②ハーブウォーター (Kiwi & Sansho & Herbj 参照) にレシチン(分量外)を加えてハンドブレンダーで泡立て、①の上にのせる。

台湾の梨山烏龍茶は甘みがあり、ほのかに柑橘やモモの香りがして果物に合うお茶。半発酵茶なので茶葉に青っぽさも残っており、シャインマスカットの青みを帯びた甘さにも同調します。アクセントとして、ハーブウォーターの泡でスパイシーな風味を加えました。レモンの酸味がきいてるので、柑橘系と相性のよいホタテのカルパッチョなどによく合いますね。シェイクすると液体のテクスチャーが柔らかくなる他、全体的に香りが抑えられてしまうので、この品ではシェイクはせず、ブレンドし、漉してからステアする手法を用います。

15



Matcha & Passion fruits & Coconuts

#### 【材料】

A	抹茶* 2g
	ココナッツウォーター 40ml
	パッションフルーツのピュレ 15g
	バニラシロップ 5ml
	金箔 適量

#### \*抹茶

「色、香りがよく、コクと甘みがある」(南雲氏)とい

う一保堂茶舗の「明昔(さやかのむかし)」を使用

#### 【作り方】

- ①Aをシェイカーに入れて、フローサーで溶かす。
- ②①にクラックドアイスを入れてシェイクし、ファインストレーナーで漉して茶碗に注ぎ、金箔を浮かべる。

パティシエの小山 進さん (エス コヤマ) の抹茶とパッションフルーツのチョコレートを食べた時に、抹茶と酸味が意外と合うことに気づいたことから発想。ココナッツウォーターの甘さにパッションフルーツの酸味を加えてバランスのとれた味わいに仕上げました。鮮やかな緑色に仕上げるにはパッションフルーツやマンゴーなど黄色い果物を使うのがポイント。食後にガトーショコラなど濃厚なチョコレートケーキと一緒に楽しんでもらうとよいでしょう。

<http://r.goope.jp/spirits-sharing>