

COCKTAIL COLLECTION

CT Spirits Japan Cocktail Challenge

2020-2021

Toasting Life Together

2

日々進化し続けるバーテンダーの技術、
クリエイティブなオリジナルカクテル。

人と人が出会う瞬間、そして大切な人との幸せな時間に。

Contents

CAMPARI	Favorito	6
	La traviata 椿姫	8
	FRECCIAROSSA	10
	Mano e Mano	12
	LUNA ROSSA	14
WILD TURKEY	Wild Hunter	18
	Spirit 101	20
THE GLEN GRANT	シェアードメモリー ～2人の思い出～	24
APPLETON ESTATE	Next To You	28
SKYY VODKA	share laughter	32
GRAND MARNIER	Grand Bonheur	36
KOKO KANU	I & I	40
	Day-o	42
ESPOLON TEQUILA	メキシカン・コンチェルト	46
	Flan Margarita	48

3

CAMPARI[®]
Daide Campari
M I L A N O

鮮やかな赤色 洗練された複雑なアロマ
そして独特のほろ苦い味わいが唯一無二の
イタリアを代表するリキュール

創業者のガスパレ・カンパリ氏は、創業間もない1867年にミラノのドゥオモ広場の一角に「カフェ・カンパリ」を出店。そのほのかに甘く、心地よい苦みをたたえたりキュールは、ミラノをはじめイタリア各地でその名を馳せるようになりました。創業から160年以上経った現在でも、その秘蔵のレシピは変わることなく受け継がれており、濃厚なビターテイストは、パーフェクトなベースとして、今では世界中で数々のカクテルに使用されています。



CAMPARI 1st Prize
CT Spirits Japan Cocktail Challenge 2020
HIROSHIMA / The Bar Top Note CEO
Shingo Noma

Favorito

1	カンパリ	30ml	[*自家製ローズマリーシロップ]
2	チンザノ ベルモット ロッソ	15ml	小さめの鍋を用意し、
3	バルサミコ酢	5ml	カリブシロップ100ccに対して
4	オリーブの漬け汁	1/2tsp	ローズマリー1枝を入れ、強火で煮立てた後、
5	自家製ローズマリーシロップ*	10ml	弱火にして3分温める。
6	トニックウォーター	120ml	3分後ローズマリーを取り出し、
7	パルミジャーノ・レッジャーノ	適量	濾したものを冷やして完成。

1〜5をシェイカーに入れ、しっかりシェイク。
氷を入れたグラスにシェイクしたものを注ぎ、
トニックウォーターでアップ。
デコレーションにパルミジャーノ・レッジャーノを
グラスの中にとっぷりと振りかける。
お好みでスノースタイルでも。

「究極のアペリティーボ(食前酒)」として広く愛されてきたカンパリの歴史を鑑み、イタリアにゆかりのある材料で
まとめながらオーソドックスな中にも意外性のあるアペリティーボを目指して創作しました。カンパリの苦み、
チンザノロッソの甘味、バルサミコ酢の酸味にオリーブの塩味がバランス良く楽しめ、ローズマリーの清涼感
ある香りや振りかけたパルメジャーノ・レッジャーノの豊かな風味が食欲を促進させるカクテルです。



CAMPARI and Prize
CT Spirits Japan Cocktail Challenge 2020
OSAKA / aleobareno CEO
Masanori Ayukawa

La traviata 椿姫

1	カンパリ	30ml
2	グラッパ (モスカート)	10ml
3	フレッシュグレープフルーツジュース	20ml
4	ローズシロップ	10ml
5	アクアファバ (ひよこ豆の煮汁)	10ml

Garnish —

グレープフルーツピールを絞りかけ、金粉、椿の葉を飾る。

1～5の材料をシェーカーに入れシェイクする。

茶こしで濾しながらカクテルグラスに注ぐ。

グレープフルーツピールを絞りかける。

真ん中に金粉をふりかけ、椿の葉を飾る。

イタリアを代表するお酒である「カンパリ」と「グラッパ」を使用して、ミラノのスカラ座で公演される「椿姫」をイメージしたカクテルを創作しました。

カンパリとグラッパとローズシロップで椿姫の主人公「ヴィオレッタ」の妖艶な魅力を表現出来るカクテルを目指し、アクアファバを使い丸みのあるカクテルに仕上げています。



CAMPARI 1st Prize

CT Spirits Japan Cocktail Challenge 2021
TOKYO / THE BYLGARI BAR
Masato Ishioka

FRECCIAROSSA

1	カンパリ	30ml	[*A フォーティファイドした カンネリーノディフラスカーティ]
2	フォーティファイドした カンネリーノディフラスカーティ *A	30ml	カンネリーノディフラスカーティの分量に対し、 半分のジンを加え、酒精を強化する。
3	ホワイトカカオリキュール	15ml	
4	モッツアレラチーズウォーター *B	15ml	

[*B モッツアレラチーズウォーター]

Garnish	— レモンピール	モッツアレラチーズ	100g
		牛乳	150g
		水	150g
		レモンジュース	70ml

1~4の材料をシェイカーにいれ、氷を入れてシェイク。
カクテルグラスに注ぎ、レモンピールを飾る。

1分1秒を無駄にしないように。ミラノトリノ成立から約150年。今では特急列車に乗ってイタリアを高速で
かけ抜けることができます。トリノのチョコレート、ミラノのカンパリ、ローマのワイン、サレルノのモッツアレラ、
各駅にインスパイアされた食材を組み合わせました。カンパリと同じ、情熱的な赤い色の特急列車から
付けた名はFRECCIAROSSA。あなたの会いたいに、応えるカクテルです。



CAMPARI Bartender Competition JAPAN 2019 Champion
SHIZUOKA / Bar Vacanza
Takayo Mano

Mano e Mano

1	カンパリ	30ml
2	自家製カモミールインフューズドホワイトワイン	30ml
3	自家製ドライフルーツインフューズドベルモット	30ml
4	シナモンティンクチャー	1tsp
5	卵白	20ml
6	塩	1つまみ

Garnish —

桜の葉、桜の花、金粉

1~5をシェイカーに入れ、シェイク。ファインズトレーナーで濾しながらグラスに注ぎ、表面に塩を振りかける。液面に桜の花を乗せ、桜の葉を敷いた半月盆に乗せる。

イタリアに馴染みのあるカモミール、ドライフルーツ、白ワインやベルモット、そしてカンパリを使用し、日本の国花を使用した伝統的な和菓子である桜餅を再現しました。日本の「おもてなし」の心を伝えるカクテルです。



CAMPARI Bartender Competition JAPAN 2018 Champion
 CT SPIRITS JAPAN Co., Ltd. Brand Ambassador
 Naoto Ogawa

LUNA ROSSA

1	カンパリ	30ml
2	ベルガモットリキュール	10ml
3	グレープフルーツリキュール	10ml
4	エルダーフラワーシロップ	10ml
5	生クリーム	15ml

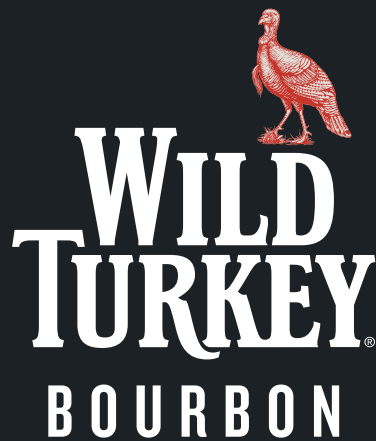
Garnish —

グレープフルーツピール

材料1〜5をクラッシュアイスと共にブレンダーで攪拌し、
 グラスに注ぎピンクベッパーとグレープフルーツピール
 で仕上げたジェラートスタイルのカクテル。

「カンパリレッドパッション」をモチーフに「究極の愛」をイメージして創作しました。

ベルガモットの「燃える想い」、グレープフルーツの「純粋な愛」、エルダーフラワーの「悲しみに寄り添う」の
 花言葉を材料に込め、爽やかなジェラート風カクテルに仕上げました。「Luna Rossa=赤い月」は幸福の象徴。
 大切な人と大切な時間を過ごしてもらいたいアペリティーボから食後まで楽しめるカクテルです。



ケンタッキーが生んだ

長期熟成と芳醇な味わいが特徴の

プレミアムバーボン

香り高く、深い味わいに仕上げるため、規定の上限よりも低いアルコール度数で蒸留・樽詰めをすることでボトリングの際の加水量を少なく抑え、原酒の味わいを残すなど、バーボン造りに一切の妥協を許しません。その造り手はワイルドターキー蒸留所において60年以上の実績を持ち、在籍歴世界最長の現役マスターディスティラーの一人であるジミーと、父の跡を追うように蒸留所に入り、下積みからキャリアを重ねて父と同じ地位に就いたエディーのラッセル親子です。ワイルドターキーは、原料が持つ風味を鮮烈に残したこだわりの伝統製法を守り続ける職人の情熱と、ケンタッキーの自然によって生み出されます。



WILD TURKEY and Prize

CT Spirits Japan Cocktail Challenge 2020
 TOCHIGI / Bar×Bar×Bar WATARASE OWNER
 Masanori Fujikura

Wild Hunter

1	ワイルドターキー 8年	30mℓ	[*A アーモンドコーヒー]
2	グラン マルニエ	10mℓ	素焼きのアーモンド1に対して、市販のボトル
3	アーモンドコーヒー *A	30mℓ	アイスコーヒーを3入れて、ブレンダーで乳化
4	チョコレート *B	10g	するまで攪拌する。それをガーゼ等で絞る。
5	卵黄	1個分	

[*B チョコレート]

市販のミルクチョコレート

Garnish —

イタリアンメレンゲ、ドライオレンジ、お好みのチョコレート

シェーカーにアーモンドコーヒーとミルクチョコレートを入れ、湯煎で溶かす。溶けたら、ワイルドターキー 8年とグラン マルニエを入れ一度よくかき混ぜる。そこに卵黄を入れ、クリーマーで攪拌させる。シェイクしてカクテルグラスに注ぐ。イタリアンメレンゲをクリーム絞り袋で絞り、フロートさせる。チョコレートとドライオレンジを飾る。ガストーチでイタリアンメレンゲの表面を焦がす。

狩人達が、早朝に焚火をしながら、狩りに行く前のつかの間の安らぎを過ごす。そんな時間を想像しました。焚火で沸かすコーヒー。ブレックファーストに食べたかもしれない、オレンジやフライドエッグ用の卵。非常食として常備したであろう、カロリーの高いチョコレートやアーモンド…。そうして、もし、この材料を使ってカクテルを作ったとしたら、彼らはきっとこう言ったに違いない。「Wild Hunter」と。



WILD TURKEY 1st Prize

CT Spirits Japan Cocktail Challenge 2021
 TOCHIGI / Bar×Bar×Bar WATARASE OWNER
 Masanori Fujikura

Spirit 101

- | | | | |
|---|--------------------------|------|-----------------------------|
| 1 | ワイルドターキー ケンタッキースピリット | 30mℓ | [*A グラン マルニエ(コーヒー豆インフューズ)] |
| 2 | グラン マルニエ(コーヒー豆インフューズ) *A | 15mℓ | コーヒー豆1に対して、グラン マルニエ5を |
| 3 | カンパリオレンジリダクション *B | 30mℓ | 入れ、1日間インフューズ。 |

Garnish —

レモンピール、ドライブラッドオレンジスライス

[*B カンパリオレンジリダクション]

カンパリ1に対して、ブラッドオレンジジュース3を混ぜ、1/4の量になるまで加熱する。

ステンレス製のデキャンタに、1と2と氷を入れ、ステアする。

カクテルグラスをチルドした後、そこに3を注ぎ、

大きめの氷を入れる。

ステアした液体をフロートする。

ガラス製サーバーに注いだグリーンフレーパーティーはお客様のお好みで。

大切な人と過ごす時間、つまり1つだけのオリジナルな時間を、ケンタッキースピリットの「世界で1樽だけのオリジナルな味わい」というコンセプトに投影し、101ブルーフから着想して、101という数字が、「人と人がテーブルを間に、向かい合って対話しているように見える」というイメージを得て創作しました。レシピは「待ち焦がれた再会」というカクテル言葉を持つ「オリンピック」をアレンジしました。



大地が織りなす

エレガントなシングルモルトウイスキー

1840年にジェイズムとジョンのグラント兄弟が、スコットランドのスペイサイド地区ローゼスの美しい自然に魅せられ創業しました。「グレングラント」はゲール語で谷を意味する「GLEN」と、兄弟のファミリーネーム「GRANT」に由来。グレングラントの礎を築いたのは二代目に当たる「ザ・メジャー」グラントで、画期的なヘッドの長いポットスチルと精留器を発明し、今日まで続くグレングラントのデリケートでフルーティな味わいを生み出しました。当代マスターディスティラーのデニス・マルコムは、15歳でグレングラント蒸留所に入り、樽職人から始まり他の蒸留所を含め様々な経験や役職を経て現在の地位に就き、2021年にスコッチウイスキー界勤続60周年ダイヤモンドイヤーを迎えました。



THE GLEN GRANT 1st Prize
 CT Spirits Japan Cocktail Challenge 2021
 TOKYO / BAR Shinjuku Whisky Salon CEO
 Kazunori Shizuya

シェードメモリー ～2人の思い出～

1	グレングラント アルボラリス	50mℓ	[*自家製エルダーフラワーハニーシュラブ]
2	自家製エルダーフラワーハニーシュラブ*	10mℓ	1 ドライエルダーフラワー 50g
3	チナール	5mℓ	2 純りんご酢 200mℓ
4	ペパーミントビターズ	2dash	3 百花蜜ハニー 200mℓ
5	オレンジピール		

全ての材料をミキシンググラスに入れてステア。

グレングラントのアロマやフレーバーは、エステルでフラワリー。ミントや林檎、蜂蜜のようなテクスチャーが特徴的です。アルボラリスの持つキャラクターをそのまま増幅させたのがこちらのカクテルです。そのためこのカクテルはトワイスアップとセットで1つのカクテルとなります。グレングラントのモットーは飾り気がない事。大切な人と過ごす時間こそが飾り気の無いこのカクテルの最大のガーニッシュです。

APPLETON ESTATE®
JAMAICA RUM

サトウキビ栽培からボトリングまで ジャマイカを代表するラム

1749年に創業したジャマイカ最古のラム蒸留所は、ジャマイカ中部のナッソーバレーにあり、サトウキビ栽培から瓶詰めまですべての工程を自社で行っています。仕込み水にはエステート内から湧き出る天然の超軟水を用い、発酵には代々受け継がれている天然培養酵母を使用しています。蒸留はオリジナル銅製ポットスチルとコラムスチルでじっくりと行い、これによりアプルTONの特徴的なオレンジピールのトップノートが生まれます。アプルTONエステートに通底する、洗練されたフレーバーとアロマ、なめらかな余韻をもたらすラムは、スピリッツ界において女性初のマスターブレンダーの地位に就いたジョイ・スペンスによってもたらされています。



APPLETON ESTATE 1st Prize

 CT Spirits Japan Cocktail Challenge 2021
 KYOTO / Ace Hotel Kyoto PIOPIKO BAR & TACO LOUNGE
 Shinya Imai

Next To You

1	アブルトン エステート 12年 レアカスク	40ml
2	スパイス ファレナム	20ml
3	エルダーフラワーシロップ	1tsp
4	マンサニーリャ シェリー	10ml
5	ライムジュース	10ml

Garnish — ハイビスカス ソルト

1～5の材料をシェイカーに入れ、しっかりシェイク。
 ハイビスカスソルトを側面にリムしたグラスにシェイク
 したものを注ぐ。

パンデミックで当たり前の生活が一変し「大切な人の存在」について考える時間が増えました。”Next To You”は、遠く離れていても大切なあなたを「いつもそばに」感じるという意味のカクテルです。私にとってかけがえない、故郷沖縄の育て親である祖父母を想い創作しました。全ての工程が自社で造られるマスターブレンダーの深い愛情がたっぷり詰まったアブルトンエステート12年レアカスクは、祖父母の注いでくれた長年の愛情が、その工程に重なります。自家製のファレナムは、シナモン・クローブ・ローストしたアーモンドが繊りなす、暖かくて懐かしい祖父の香り。穏やかでフルーティーなエルダーフラワーは、優しく献身的な祖母をイメージしています。大切な人や故郷に思いを馳せながら飲んでいただきたいカクテルです。

SKYY[®]
VODKA

澄み渡るサンフランシスコの青空をイメージした
コバルトブルーのボトルが印象的な
プレミアムウォッカ

スカイ ウォッカの歴史は、1992年に、究極のウォッカ・マティーニを追求していた一人の男性によって始められました。起業家でもある彼は、究極のマティーニを作るべく、市場には出ていない究極のウォッカを自分で作ることを決意しました。スカイウォッカは、独自の4回蒸留・3回ろ過製法により、不純物を取り除き、クリアでスムーズな味わいに仕上がっています。「SKYY」は、Yを2つ連ねることで、特有のツイストを加えるという意味が込められています。



SHIRAZ VODKA 1st Prize
 CT Spirits Japan Cocktail Challenge 2021
 TOKYO
 Habato Suzuki

share laughter

1	スカイ ウォッカ (40%)	40ml	[*チンザノ プロセッコ グレーンコーディアル]
2	チンザノ プロセッコ グレーンコーディアル*	20ml	1 茹でたトウモロコシ 60g
3	セージ	2枚	2 チンザノ プロセッコ 300ml
4	リンゴ	1/4	3 グラニュー糖 350g
5	レモンジュース	5ml	
6	メイプルシロップ	1tsp	
7	セロリビターズ	1dash	
8	卵白	1個分	

Garnish — ドライアップル、セージ

リンゴをすりおろす。

ティンにセージとスカイ ウォッカ20mlを注ぎマドル、

マドル後20mlスカイ ウォッカを注ぎ馴染ませる。

シェイカーに濾しながら注ぎ、他の材料も全て注ぐ。ハンドブレンダーで攪拌。

氷を入れシェイクし濾しながらグラスに注ぐ。ドライアップルとセージを添える。

晴天のようなスカイ ウォッカを笑みが溢れるランチに降り注ぐ陽光として表現しました。材料はランチメニューにある物から選定。林檎とセージによる香りとクリアな質感を。自家製プロセッコグレーンコーディアルで味に奥行きを。セロリビターズには「会える幸せ」という花言葉を落とし込みました。このカクテルを飲みながら「あの時は」そんな言葉のあとに笑みが溢れる、暖かなシーンのきっかけになればと願い創作した1杯です。

Grand Marnier®

190年以上の歴史を持つ

世界のカクテルやパティスリー

キュージーヌの歴史を変えた伝説の

プレミアムリキュール

グラン マルニエは、コニャックベースのため他のトリプルセックとは異なりオレンジのアロマと香りが凝縮されます。コニャックは最高ランクのグランド・シャンパーニュをはじめ、5つのクリュ地区のブドウからつくられています。オレンジの中でも最も香りの強いシトラス・ビガラディアを使用し、ハイチの自社農園から収穫し天日干しの後ブル・シャラント城でゆっくり時間をかけて蒸留しアロマを極限まで凝縮させます。

セラーマスターが厳選したコニャック原酒は、ブル・シャラント城のオーク樽で熟成し、オレンジとブレンド後さらに数カ月寝かせ究極のクラフト・リキュールへ昇華します。



Grand Marnier 1st Prize

CT Spirits Japan Cocktail Challenge 2021
 TOKYO / CONRAD TOKYO BAR & LOUNGE TWENTY EIGHT
 Shingo Miyachi

Grand Bonheur

1	グラン マルニエ	30ml
2	自家製トフィーベルモットシュラブ *A	30ml
3	バタースコッチリキュール	15ml
4	自家製レイボスティアーリダクション *B	15ml
5	フレッシュレモンジュース	1bsp
6	カルダモンビターズ	4dash

Garnish — ブラックココアパウダー、
 ベルローズの花びらを刻んだもの、蜂蜜を塗ったグラス

ブラックココアパウダーをハーフムーンスタイルにし、
 ベルローズの花びらを塗ったカクテルグラスを準備する。
 全ての材料をシェークし、濾しながらカクテルグラスに注ぐ。

[*A 自家製トフィーベルモットシュラブ]		
1	チンザノ ベルモット 1757 ロッソ	75ml
2	オロロソシェリー	45ml
3	ブラッドオレンジヴィネガー	30ml
4	シナモンスティック	2本分
5	スターアニス	5個
6	クローヴ	6個
7	カルダモン	8個
8	カソナード	20g
9	オレンジピール	1個分
10	焦がしバター	40g

[*B 自家製レイボスティアーリダクション]		
1	レイボスティアー	200ml
2	ローストカカオビーンズ	4g
3	バニラビーンズ	3g
4	オレンジピール	1個分
5	スターアニス	3個
6	コニャック	45ml

気品とエキゾチシズムの融合から生まれたグラン マルニエ。その凝縮された豊かなオレンジアロマに、チンザノ 1757とブラッドオレンジヴィネガーや焦がしバターなどを合わせたシュラブの豊かな酸味とコク、豊潤な甘味のバタースコッチ、ブラックココアやビターズの苦味を重ね合わせ、グラン マルニエのオレンジアロマの可能性をさらに広げた一杯。その奥深い余韻と、どこか温かみを感じるテイストです。



上質な熟成ジャマイカンホワイトラムと ナチュラルなココナッツフレーバー

ココカヌーは、ココナッツの「COCO」とジャマイカの伝統的な仮装パレード「ジョンカヌー (JonKonnu)」を組み合わせ、名付けられたプレミアムラムリキュール。ココカヌーの製造方法のこだわりは、上質なジャマイカンホワイトラムを1年以上熟成、その中からマスターブレンダーがココナッツの香りを含むラム原酒を厳選、さらにナチュラルなココナッツフレーバーを浸漬し作られています。そして、1950年代のトロピカルアイランドをイメージしたレトロなパッケージと「k」のモチーフは、ジャマイカの美しい自然と安らぎ、自由でエキゾチックな冒険の世界を表現しています。



KOKO KANU 1st Prize

 CT Spirits Japan Cocktail Challenge 2020
 OSAKA / RIHGA ROYAL HOTEL cellarbar
 Yuko Ikegami

I & I

1	ココカヌー	45ml	[*A アグア・デ・ハマйка]		
2	アグア・デ・ハマйка *A	50ml	1	水	300ml
3	フレッシュ ジンジャー・ジュース	10ml	2	乾燥ローゼル(ハイビスカス・ティー)	30g
4	ソルトウォーター *B	5ml	3	グラニュー糖	60g
5	オールスパイスパウダー	1 pinch			

[*B ソルトウォーター]

Garnish — ライムピール、エディブルフラワー

1	水	100 ml
2	食塩	3.6g

1~4をシェイクし、クラッシュアイスを入れた
 オールドファッションドグラスに注ぐ。
 ストロー2本を添え、
 5のオールスパイスパウダーをひとつまみ加え
 ガーニッシュを添える。

ココカヌー由来の上品な甘みとローゼル(ハイビスカスティー)の酸味が調和し、生姜とオールスパイスが
 加わることでスパイシーな味わいをプラスした爽やかなカクテルです。カクテル名の「I&I(アヤナイ)」は、
 「すべての人は同列で相手と自分とを分け隔てすることなく、お互いの違いを認めながら共感できれば、
 争いなど起こるわけがないんだ!」という、ジャマイカの人々の思想から生まれた言葉です。



KOKO KANTU and Prize

CT Spirits Japan Cocktail Challenge 2020
TOKYO / Bar Private Pod
Shota Takayama

Day-o

1	ココカヌー	50ml
2	ココナッツウォーター	20ml
3	ティオベベ シェリー	10ml
4	ボルス クレーム・ド・バナナ	5ml
5	ライムジュース	10ml

1～5をシェイクしてカクテルグラスに注ぐ。

カクテル名の「Day-o(デイ オー)」は、ジャマイカの民謡の一つであり、ジャマイカ人の労働歌でもあります。夜が明けたらウチに帰りたいが、ラム酒を飲んで徹夜で作業をする、と歌詞にあるように、そんなジャマイカの労働者達が仕事終わりに飲む夜明けの一杯をイメージし、ココナッツウォーターやティオベベシェリーなどと一緒にシェイクしたsweet & refreshingなカクテルです。

ESPOLÓN® TEQUILA

革新的なマスターディスティラーと

伝統的なアーティストが織りなすプレミアムテキーラ

1995年メキシコ ハリスコ州ロスアルトス地区にて、マスターディスティラーであるチリロ・オロペーザが、50年に渡る経験と常にイノベーションを追い求める姿勢から唯一無二のプレミアムテキーラ、エスポロンを誕生させました。

エスポロンのユニークなパッケージは、伝統的なアーティスト、ホセ・グアダルーペ・ボサダ氏に敬意を表し、メキシコでは死と生まれ変わりの象徴でもあるカラベラ(スカル)と国民の誇りの象徴でもある雄鶏が描かれています。



ESPOLON TEQUILA 1st Prize

CT Spirits Japan Cocktail Challenge 2020
NAGANO / bar ICHINANA Owner Bartender
Masatoshi Saito

メキシカン・コンチェルト

1	エスポロン アネホ	40ml	[*A カカオニブ&グアテマラ・コールドブリュー]
2	カカオニブ&グアテマラ・コールドブリュー *A	30ml	1 カカオニブ
3	ラズベリーコーディアル *B	20ml	2 グアテマラ(浅煎り)
4	刻んだチョコレート(カカオ70%)		3 ミネラルウォーター
5	ブラックペッパー 一削り		400ml

[*B ラズベリーコーディアル]

1	ラズベリー	100g
2	ミネラルウォーター	100ml
3	グラニュー糖	300g
4	クエン酸	6g

刻んだチョコレート、ブラックペッパー以外の
全ての材料をシェイカーに注ぎ、氷を入れてシェイク。
銅製のカクテルグラスに注ぐ。
刻んだチョコとブラックペッパーを振りかけて完成。

エスポロン・テキーラは発酵段階でクラシック音楽を聴かせる事でしっかりとアロマとフレーバーが生まれると言われています。そんな製造工程にインスパイアされ、メキシコの第二の国歌とも言われる情熱的な恋の歌である『ウアパンゴ』をイメージしたカクテルです。

狂気のなまでに相手を求め、その胸の苦しみに苦味を覚えるという曲の世界観をグラスの中に表現しました。



ESPOLON TEQUILA and Prize
CT Spirits Japan Cocktail Challenge 2020
KYOTO / Bar Shushi Owner Bartender
Mitsuyoshi Yoshida

Flan Margarita

1	エスポロン ブランコ	45mℓ	[ガーニッシュ及び仕上げ]
2	ワニクス アドヴォカート	15mℓ	グラスにハーフでソルトリム*して、
3	アブサンエクストリーム	1dash	オレンジピールを飾り、
4	オレンジジュース	30mℓ	挽いたクローブパウダーを振りかける
5	加糖練乳	15mℓ	
6	アガベシロップ	5mℓ	
7	卵黄	1個分	

* 左写真はフル ソルトリムのもの

Garnish —

塩、オレンジピール、クローブパウダー

メキシカンアートの巨匠 ポサダ氏が手がけたラベル、メキシコの誇りの象徴である雄鶏と、死と生まれ変わりの象徴であるカラベラを見た瞬間に閃いたカクテルです。近年卵白を使ったカクテルの流行に伴い、使い道が限定されていた卵黄の消費を図った、サスティナビリティなカクテルメイクで、繊細で甘いアガベの香りを活かし、メキシコ人が大好きなFlanというプリンのようなお菓子とMargaritaをツイストしました。

