

Icelandic Glacial Sparkling & フレッシュフルーツで楽しむ 夏にぴったり！爽やかなモクテルレシピ4選



アイスランドの大自然が5000年の歳月をかけて育んだプレミアムウォーター「Icelandic Glacial」。澄んだ味わいを軽やかな炭酸で表現した「Sparkling シリーズ」とフルーツを使った夏を爽やかに彩るノンアルコールカクテル「モクテル」4種のレシピをご紹介します。



CLASSIC

クラシック スパークリング

生姜とライムが香るすっきり爽快な一杯。

材料

Icelandic Glacial Sparkling (クラシック) 90ml / 生姜 1かけら
アガベシロップ 10ml / ライム果汁 15ml

作り方

すりおろした生姜の搾り汁に、シロップとライム果汁を加え、氷の入ったグラスに入れ、スパークリングを注ぎ仕上げる。



TAHITIEN LIME

タヒチアン・ライム スパークリング

ミントとライムが弾ける清涼感あふれる一杯。

材料

Icelandic Glacial Sparkling (タヒチアン・ライム) 120ml
スペアミント 20枚 / ライム果汁 20ml

作り方

スペアミントとライム果汁をグラスに入れ、スプーンで軽くミントを潰しながら混ぜた後に、氷をグラスに入れ、スパークリングを注ぎ仕上げる。



SICILIAN LEMON

シチリアン・レモン スパークリング

ジューシーな白桃の甘さとレモンの酸味がクセになる一杯。

材料

Icelandic Glacial Sparkling (シチリアン・レモン) 60ml
桃 1個 / レモン果汁 5ml ※桃は半個でも可

作り方

カットした桃とレモン果汁をミキサーに入れて滑らかになるまで攪拌。グラスに移した後に、スパークリングを注ぎ仕上げる。



TAROCCO BLOOD ORANGE

タロッコ・ブラッド・オレンジ スパークリング

パッションフルーツとオレンジが華やか一杯。

材料

Icelandic Glacial Sparkling (タロッコ・ブラッド・オレンジ) 60ml
パッションフルーツ 1個 / オレンジ果汁 60ml

作り方

パッションフルーツを氷の入ったグラスに入れ、オレンジ果汁を注ぐ。軽く混ぜ合わせた後に、スパークリングを注ぎ仕上げる。



レシピ考案者 Bar Walker 渡辺 晋

幡ヶ谷に佇むオーセンティックバー「Bar Walker」のオーナーバーテンダー。「Bar Walker」はトラディショナルカクテルを中心に、シングルモルトウイスキーやブランデーを豊富に取り揃える。店名は世界的ブレンデッドウイスキー「ジョニーウォーカー」に由来し、そのキャッチフレーズである「Keep Walking」を体現するバーとして、幡ヶ谷の夜に静かな灯りをともし続けている。

Photo By

Yukari Nishimura

