

お家で簡単! レモンサワーレシピ

レモンぎっしり! 「ギュウギュウレモンサワー」



材料 ・焼酎甲類・・・60cc ・強炭酸水・・・150cc
 *目安の比率は【焼酎甲類：強炭酸水 = 2：5】
 ・レモン・・・2個 ・氷・・・適量



作り方

- ① レモンをバツを書くように4等分に切る。さらにそれを半分にすると1個のレモンを8カットに、2個分で16カットにする。
- ② ①で16カットできたレモンのうち12個を冷凍し、残りの4個を冷蔵庫で保存しておく。
- ③ グラスに②で冷凍と冷蔵したレモンの両方を入れ、焼酎甲類を注ぐ。そこに強炭酸水を加え、マドラーで軽く混ぜる。

インパクト抜群! 「レモンタワーサワー」



材料 ・焼酎甲類・・・70cc ・強炭酸水・・・280cc
 *目安の比率は【焼酎甲類：強炭酸水 = 1：4】
 ・レモン・・・1個 ・はちみつ・・・大さじ1

作り方

- ① レモンを5mm以下のスライスにして、ラップをしいた上に少しずつずらして1列に重ね、その上にラップをかぶせ冷凍庫で凍らせる。
- ② グラスに焼酎甲類とはちみつを入れて、マドラーでよく混ぜ、①で凍らせたレモンスライスのタワーをグラスに縦に差し込む。
- ③ ②に強炭酸水を加え、軽く混ぜる。

甘ずっぱい! 「漬け漬けレモンサワー」



材料 ・焼酎甲類・・・50cc ・強炭酸水・・・200cc *目安の比率は【焼酎甲類：強炭酸水 = 1：4】
 ・レモンシロップ・・・30cc弱 ・シロップ漬けレモンスライス・・・適量 ・氷・・・適量
◀レモンシロップ/シロップ漬けレモンスライスの材料▶
 ・ワックスなしの国産レモン・・・10個 ・氷砂糖・・・750g
 ・はちみつ・・・250cc ・密閉性の高い保存瓶

作り方

- ① グラスの半分くらいまで氷を入れ、そこに焼酎甲類とレモンシロップ、お好みでシロップ漬けのレモンスライスを入れ、マドラーでよく混ぜる。
- ② ①に強炭酸水を加えて、軽く混ぜる。

◀レモンシロップ/シロップ漬けレモンスライスの作り方▶

- ① 保存瓶をよく洗い、煮沸消毒をして自然乾燥する。
- ② レモンをよく洗い、キッチンペーパーで水気を拭き取り、スライスする。
- ③ ①の保存瓶に、②のレモンスライス、氷砂糖を層を作るように交互にいれていき、最後にはちみつを加える。毎日1度、瓶の上と下をひっくり返すように混ぜて、冷暗所で2週間ほど置いておく。(気温が高い場合は、冷蔵庫で保存する)

お家で簡単! レモンサワーレシピ

居酒屋の定番! 「生搾りレモンサワー」



- 材料** ・焼酎甲類・・・50cc ・強炭酸水・・・125cc
*目安の比率は【焼酎甲類:強炭酸水 = 2:5】
・レモン・・・1/2個 ・氷・・・適量

作り方

- ① レモンは半分に切って、果汁を搾っておく。
- ② グラスいっぱいまで氷を入れて焼酎甲類を注ぎ、強炭酸水を加え、マドラーで軽く混ぜる。
- ③ ②に①の果汁を加え、さらに軽く混ぜる。

ひんやり楽しい! 「シャリシャリレモンサワー」



- 材料** ・焼酎甲類・・・50cc ・強炭酸水・・・200cc
*目安の比率は【焼酎甲類:強炭酸水 = 1:4】
・レモン味のアイスクャンディー・・・1個
(乳脂肪分を含まないもの)

作り方

- ① グラスに焼酎甲類と強炭酸水を注ぎ、マドラーで軽く混ぜる。
- ② ①にレモン味のアイスクャンディーを入れて混ぜながら飲む。
(飲み終わったら、お好みで再び焼酎甲類と強炭酸水を注ぐ。)

日本蒸留酒酒造組合 ホームページ 焼酎スクエア

焼酎甲類の美味しい飲み方、果実酒の作り方、全国の銘柄紹介、各種キャンペーン情報など多彩なコンテンツをご用意しております。是非ご覧ください。

《公式サイト》 <https://www.shochu.or.jp/>

焼酎スクエア

検索

～飲酒運転厳禁! 飲んだらダメ、絶対に!～

お酒は20歳を過ぎてから。妊娠中・授乳中の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。節度を守ってよいお酒。飲んだ後はリサイクルにご協力ください。

日本蒸留酒酒造組合