

SHOCHU・SODA × LEMON

Enjoy! レモン サワー で楽しもう!



居酒屋では、焼酎甲類（すっきりとした味わいが特長の蒸留酒）をベースとし、さまざまフルーツやお茶等の割材を使ったサワー・チューハイが広く親しまれています。中でも、レモンサワーは特に人気の高いメニューです。

レモンサワーは、レモンと焼酎甲類とソーダ水、氷で作られます。

お店では定番の生レモンを搾ったものから、カットしたレモンをふんだんに使ったり、スライスしたレモンをタワーのように並べたりした特徴的なものまで、さまざまなレモンサワーが提供されています。

このチラシでは、このようなレモンサワーおよびブームとなっているお茶割りのレシピなどを紹介しています。是非お試しください。

焼酎甲類とは？

糖質物（糖蜜）やとうもろこしなどを原料とし、これらをアルコール発酵させた後、蒸留を繰り返して作られるお酒です。無色透明ですっきりとした味わいが特長で、ロック、ハイボール、サワー、カクテル、お茶割りなど色んな飲み方で楽しめます。



CHECK!

焼酎
SQUARE



<https://www.shochu.or.jp>

焼酎甲類のおいしい飲み方や
楽しく果実酒をつくる方法、役に立つ情報など、
多彩なコンテンツを用意しています。

おいしいレモンサワーのつくり方

SHOCHU × SODA



Recipe.1 生搾りレモンサワー

材料

- ・焼酎甲類：50cc
- ・強炭酸水：125cc
- ・レモン：1/2 個
- ・氷：適量

目安の比率

2:5

焼酎甲類 強炭酸水

作り方

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

Recipe.2 ギュウギュウレモンサワー

材料

- ・焼酎甲類：60cc
- ・強炭酸水：150cc
- ・レモン：2 個
- ・氷：適量

目安の比率

2:5

焼酎甲類 強炭酸水

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 1 個のレモンを 8 カットに、2 個分で 16 カットにする。
- ② 上記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 グラスに上記②で冷凍、冷蔵した 16 個のレモンをすべて入れて、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。



Recipe.3 レモンタワーサワー

材料

- ・焼酎甲類：70cc
- ・強炭酸水：280cc
- ・レモン：1 個
- ・はちみつ：大さじ 1

目安の比率

1:4

焼酎甲類 強炭酸水

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、上記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 上記②に強炭酸水を加え、軽く混ぜる。



おいしいお茶割りのつくり方

SHOCHU × TEA



Recipe.1 緑茶割り

材料

- ・焼酎甲類：グラス 1/3
- ・緑茶：適量

目安の比率

1:3

焼酎甲類 緑茶

作り方

- ① 氷 3 ～ 4 個を入れたグラスに焼酎甲類を注ぐ。
- ② 冷たい緑茶を注ぎ軽く混ぜる。
(熱々の緑茶を入れたお湯割りもよく合います。)



Recipe.2 ウーロン茶割り

材料

- ・焼酎甲類：グラス 1/3
- ・ウーロン茶：適量

目安の比率

1:3

焼酎甲類 ウーロン茶

作り方

- ① 氷 3 ～ 4 個を入れたグラスに焼酎甲類を注ぐ。
- ② 冷たいウーロン茶を注ぎ軽く混ぜる。
(ホットウーロン茶や番茶、紅茶など他のお茶との相性もピッタリです。)



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。飲んだあとはリサイクルにご協力ください。

日本蒸留酒酒造組合