

さわやかなあんずのお酒「杏露酒」は私たちのお気に入り

# 甘酸っぱい味わいにプラスワン 新しいおいしさ、見つけた！

永昌源



新鮮なあんずの甘酸っぱい味わいが魅力の永昌源「杏露酒」(シムルチュウ)。実は、水割りやロックで飲むだけでなく、カクテルベースとしても優秀です。ここでは、すぐにできる手軽でおいしい4つのレシピを紹介。シーンに合わせて楽しめる、おしゃれな「杏露酒カクテル」を召し上がれ！

## 気分に合わせて楽しめる カクテルスタイルが新鮮

「杏露酒は、長野県松本産の熟成あんずをまるごと漬け込んだ、あんずのお酒。果実由来のさわやかな甘酸っぱさが特徴です。あんずは、一つひとつ丁寧に摘み取り、傷や汚れのあるものは取り除いて厳選されたもの。こうした原料へのこだわりによって「杏露酒」のさわやかな味わいはつくられています。そんな杏露酒は、そのままだけでももちろんおいしいですが、さわやかな甘酸っぱさはカクテルにも活躍。いろいろなものと組み合わせることで、新しい味わいに出会えます。例えば、ライムをグラスに絞ってさっぱりとした味に、オレンジソルベにかければ、果実本来の風味が生きた「杏露酒」だから、カクテルにしても上品な味わいに仕上がるのが魅力。気分やシーンに合わせて、さまざまな飲み方を楽しんでね。

### ● Recipe

ロックグラスに氷を入れて「杏露酒」を注ぎ、大ぶりのカットライムを絞り入れます。ライムを添えれば出来上がり



「杏露酒」大好きという読者の桑波田奈々さん(27歳/商社)が、初めての「杏露酒カクテル」にトライ。「ライムを絞って入れるだけで、すごくすっきりとした味になった。食前酒に飲んだら、食事もおいしく食べられそう」



## 紅茶 x 杏露酒

「おいしいフレーバーティーみたい  
優雅な気分が味わえる飲み方です」

「これはお酒というより、おいしいフレーバーティーみたい。甘みもちょうどよくて、スコーンなんかと一緒にでも楽しめそう。おしゃれな感じだから、雑誌を見ながら優雅に飲みたいな」(桑波田さん)

### ● Recipe

カクテルロンググラスに氷を入れ、冷たい紅茶と「杏露酒」を1対1の割合で注ぎます。好みてミントの葉を飾って



ほかにもあるよ！  
「杏露酒」と好相性の  
かんたんレシピ

## オレンジソルベ x 杏露酒

かんきつ系のフルーツと「杏露酒」の相性はぴったり。オレンジソルベに「杏露酒」をかけると、いつも食べているデザートが大人の味に变身します。オレンジ以外のフルーツソルベでも試す価値アリ。

### ● Recipe

ガラスのデザート皿にオレンジソルベを盛り付け、ソルベが浸るくらいの「杏露酒」を注ぎます。オレンジをトッピングすればさらにフレーバーに



## ビール x 杏露酒

えっ、と思うような意外な組み合わせかも？「杏露酒」のさわやかな甘酸っぱさによって、ほろ苦いビールがデザート感覚のカクテルになるんです。休日のランチのお供によさそう！

### ● Recipe

カクテルロンググラスに氷を入れ、冷えたビールと「杏露酒」を1対1の割合で注ぎます

## PRESENT

「杏露酒」(50ml) 12本セットを  
抽選で1000オフィスに！

永昌源から、「杏露酒」のミニチュアボトル(50ml)を12本セットにして、抽選で1000オフィスにプレゼント。おいしいいろいろの「杏露酒カクテル」、みんなで楽しんでね。応募はインターネットから  
<http://www.citywave.com/shinluchu/>  
締め切り 12月17日(金)  
※当選の発表は、発送をもって代え  
※応募は20歳以上の人にのみ



## ライム x 杏露酒

「すっきりとした味に変わった！  
食前酒にぴったりのおいしさかも」

今「杏露酒」(500ml)を買うと、色鮮やかな陶器(写真のいずれか)がもれなく付いてきます。4つ集めて、ステキな「杏露酒タイム」を楽しみたいね。なくなり次第キャンペーン終了なので、早めにゲットしてね。



牡丹紅  
(ムータンホン/ぼたんの紅)



紅扇貝色  
(ホンシャンベイス/扇貝の色)



粗孔雀緑  
(ツーコンチュエリユ/クジャクの緑)



黄金色  
(ホワンチンスー/鶴の黄色)

今、「杏露酒」(500ml)を買うともれなくもらえる！  
「中国彩色陶器プレゼント」キャンペーン実施中



「杏露酒」(500ml)。アルコール度数14度。メーカー希望小売価格788円(税別)※メーカー希望小売価格(税別)は単なる参考価格であり、販売店が自主的に設定する販売価格を何ら拘束するものではありません※お酒は20歳になってから。お酒は楽しく、ほどほどに

商品に関する問い合わせ

永昌源  
☎03(3491)6337

受付時間 午前9時～午後5時30分。  
土・日曜、祝日休み

[www.shinluchu.com](http://www.shinluchu.com)