

# 柑橘リキュール柚子

できるまでと  
おいしい飲み方あれこれ



## 山神果樹薬草園

柑橘の外皮には阻害物質が含まれているため、柑橘だけを発酵させて原液をつくり、蒸留して原酒にするのは困難です。しかし、私たち山神果樹薬草園は、独自の丸ごと皮削り製法で、柚子の外皮を削り取って搾汁。その後、まだまだ香味をたっぷり残している柚子に、きび砂糖と酵母を混ぜて発酵させ、原液をつくり、蒸留することに成功しました。その蒸留酒(スピリッツ)が、「柑橘リキュール柚子」の原酒です。軽く飲みたい方は「6%」をどうぞ。皮なし压榨、無濾過の柚子果汁とコーディアルの配合で、爽やかさとほどよい甘酸っぱさを加え、かすかな苦みで味を引き締めています。お酒に弱い方、「リキュールは甘いから」「食事には合わないから」と日々敬遠気味の方にもお試しいただきたい味と香りになりました。「25%」はじっくり飲みたい方、飲みたい時におすすめです。「6%」と同じく、柚子果汁とコーディアルを配合しています。爽やかな酸味と口当たりのよい甘み、ほどよい苦みを与えました。コクリとのどを過ぎると、原酒にふだんに溶け込んだ柚子の香気がフワッと鼻腔を満たし、スーッと抜けていきます。「リキュールは飲みごたえがないから」と、ふだん召し上がらない方にも、ぜひ召し上がっていただきたいと思っています。香り高い1杯になりました。

### 柑橘リキュールができるまで



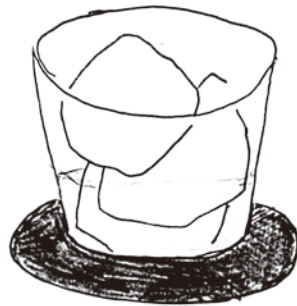
## おいしい飲み方あれこれ

まずは「柑橘リキュール柚子」の  
そのままの味をお試ください。

### ● ロックなら

グラスに大きめの氷を8分目くらい  
まで入れ、「柑橘リキュール柚子」を  
グラスの3分の1ほど注ぎます。

ゆっくりと氷が溶けるにつれて、  
味わいも少しずつ変わります。



### ● ストレートで飲むなら

口のすぼまったリキュールグラスが  
おすすめです。香りを楽しむなら  
手のぬくもりで少し温めて。

爽やかに飲みたいときは、  
前もってよく冷やしておきます。

### ● 炭酸水で割るなら

リキュール3に炭酸水2が  
目安です。もちろんお好みで  
加減してください。柚子が  
弾けるように香り、口当たりも  
さっぱりするので食中にもどうぞ。



### ● ほかにこんな飲み方も (1~4は6%と25%共通のレシピです)

1 リキュール 120ml : 水 80ml

2. " 60ml : ビール 120ml

3. " 5ml : 辛口の白ワイン 115ml

4. " 40ml : スパークリングワイン 80ml

5. リキュール 6% 60ml : 炭酸水 60ml : 柚子果汁 小さじ1杯ほど

6. " 60ml : 酸味のある柑橘ジュース 60ml

7. " 60ml : ジン又はウォッカ 60ml : 炭酸水 60ml



20歳未満の者の飲酒は法律で  
禁止されています。妊娠中・授乳  
期の飲酒は、胎児・乳児の発育に  
悪影響を与えるおそれがあります。  
飲みすぎに注意、お酒は適量を。