

# 住まいのかわら版

2012年07月号

UDhome  
UDホーム株式会社

## ノンアルコールカクテルを作りますか？

お酒が苦手でも味わえるカクテルで  
楽しいひとときを過ごしてみまじりましょう。

みなさま、元気で過ごすごいでしょうか？

みなさんに暮らしと住まいを快適にするためのちょっと役立つ情報をお届けいたします。今回のテーマは「ノンアルコールカクテル」です。

混ぜるだけで完成！  
超お手軽なカクテル

最近、ビールはもちろん、梅酒やカクテルなど、多彩なノンアルコールテイスト飲料をスーパーやコンビニなどでよく見かけますね。お酒が苦手でも、昼間や家事の合間にも、手軽にお酒テイストの味が楽しめますし、もちろん酔わないのでとても人気を集めています。そこで、お手軽ノンアルコールカクテルのつくり方をご紹介します。

身近にあるものでつくるカクテルから、ちょっとしたこだわりのカクテルまでさまざま。しかも、基本的に混ぜるだけなのでとても簡単です！ お友達やご家族と、また、ときにはひとり、ちよつと贅沢なひとときを楽しんでみてはいかがでしょう？



### ❖ カルアミルク

コーヒーと牛乳などでつくるミルクーナカクテルです。

### ♥ 材料

／コーヒー（インスタントでも可）：100ml / 牛乳：100ml / メイプルシロップ：大さじ1杯半 / バニラエッセンス：1〜2滴

### ◆ つくり方

1. コーヒー、牛乳、メイプルシロップ、バニラエッセンスを混ぜる。
  2. 水を入れたグラスに注ぐ。お好みで生クリームを少し浮かべる。
- ★メイプルシロップの甘い香りが立った、マイルドな味わいです。

### ❖ レッドアイ

ノンアルコールビールとトマトジュースで手軽につくれます。

### ♥ 材料

／ノンアルコールビール：

100ml / トマトジュース：100ml / レモンライス：1枚

### ◆ つくり方

1. ノンアルコールビールとトマトジュースを混ぜ、水の入ったグラスに注ぎ、レモンライスを添えるだけ。
- ★イタリアントマトをミキサーでつぶすなど、トマトジュースにこだわると、より味わい深くなりますよ。



### ❖ ピンヤコラーダ

パイナップルジュースと低脂肪乳でつくるトロピカルなカクテルです。

### ♥ 材料

／パイナップルジュース：150ml / 低脂肪乳：50ml / コーヒーフレッシュ：50ml / グラニュー糖：大さじ1杯 / 氷：3〜4個

### ◆ つくり方

1. 材料をすべてミキサーに入れて滑らかになるまで混ぜるだけ。
- ★低脂肪乳をココナッツミルクに変えるとよりトロピカルな味わいになりますよ。

### ❖ オレンジフラワークーラー

オレンジジュースとザクロのシロップでつくる本格的なカクテルです。

### ♥ 材料

／オレンジジュース：60ml



頭の体操！ 間違いさがしゲーム  
上下のイラストで違うところが5箇所あります。  
さあ！チャレンジしてみよう！

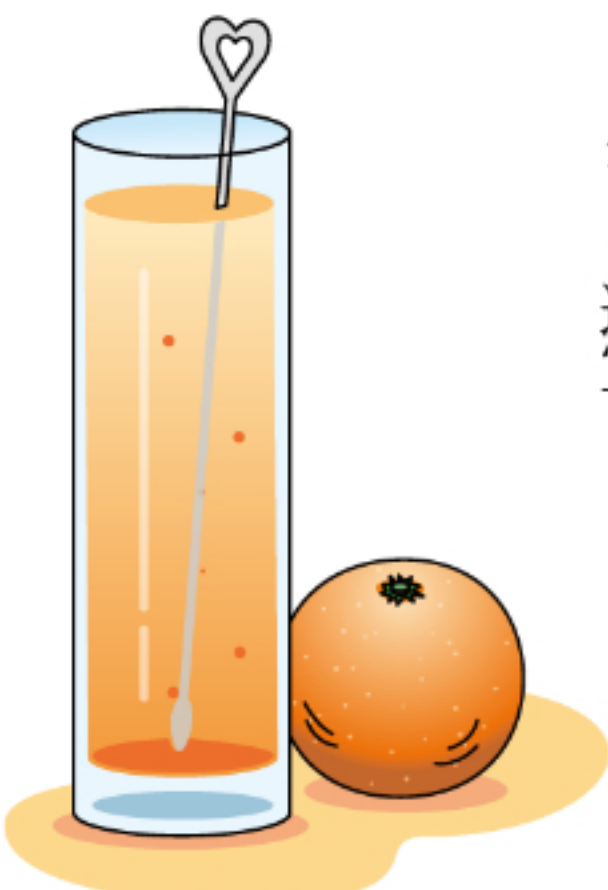
答えは裏を見てニヤ〜



／グレナデンシロップ（ざくろのシロップ）：大さじ1杯 / トニックウォーター：適宜

### ◆ つくり方

1. 材料をすべて混ぜて、水の入ったグラスに注ぐだけ。



★生搾りオレンジジュースを使えば、より味わい深く、シロップの甘さとトニックウォーターの大人の苦みが絶妙な大人の柑橘系カクテルです。  
いろいろつくってみて、飲みくらべてみるのもいいですね！ ぜひ、試してみてください。

裏面にも役立つ情報が満載！