

住まいのかわら版

2014年01月号

<発行>

UDhome
UDホーム株式会社

ホットアルコールを楽しみませんか？

ちょっとほっとなごみたいときや疲れたな、とくたくま
ホットアルコールでまったりしませんか？

みなさま、元気で過ごしてしま
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
「ホットアルコール」です。

温かいお酒といえば、日本酒の熱
燗や焼酎のお湯割りを想像します。
でも、最近はカクテルにホット専用
が出るなど、人気が高まっていて
「ホットアルコール」の幅が広がって
います。おいしいのはもちろんです
が、体がしつかり温まるので、冷え
性の人にもおすすめなのです。そこ
で、さまざまなホットアルコールを
ご紹介します。

定番のホットワインを さまざまに楽しむ

ホットアルコールの代表格といえ
ば「ホットワイン」。赤ワインで作る
のが主流ですね。

基本的なつくり方は…赤ワインを鍋
に入れてふつふつと沸かしたところに



グラニュー糖、生のオレンジを入れ
てます。沸騰させないようにゆっく
りかき混ぜながら少し煮て、コップ
などに入れた後シナモンスティック
で香りをつけたらできあがり。
でも、もっとお手軽にできるのが、
オレンジなどの代わりにマーマレー
ドジャムを入れる
方法です。

赤ワインを鍋
に入れてジャム
が溶けるまで
ゆっくりまぜれ
ばできあがりな
ので、超ラクチ
ンです。シナモ
ンもスティック
ではなく、粉の
スパイスをお好
みで。とっても
おいしいですよ。



火にかけるのが
面倒なら
レンジでもOK!

日本酒やビールも ホットにアレンジ!

また、「白ワインバーション」もお
すすめ。白ワインにはリンゴジャム
を合わせるとすっきりとした甘みに
仕上がります。また、すりおろしシ
ョウガとはちみつを加えて鍋で温めて
もおいしいです。ちなみに、ホット
ワインには、フルーティーな味わい
のワインがおすすめ。ぜひ、お試
しあれ。

日本酒をアレンジするならゆず茶
(柚子ジャム)がおすすめ。
日本酒を鍋で沸騰させないように温
めて、ゆず茶を入れて溶かせばでき
あがり。日本酒独特のアルコール臭
もやわらいで飲みやすくなります。
ちょっと驚きなのが「ホットビー
ル」。ドイツの寒い冬には定番の飲み

バリエーション豊かな ホットカクテル

物だそうです。ホットビールには黒
タイプがおすすめ。
つくり方は…黒ビールを耐熱グラス
に8割程度注ぎ、泡がくずれないよ
う、小さじ1杯のお砂糖を少しずつ
入れる。それを、電子レンジでほど
よく温め、ゆっくりかき混ぜればど
きあがりです。ほろ苦い大人の味わ
いが楽しめます。

「ホットカンパリ」はカンパリ
キュールにお湯と
はちみつ、レモン
の絞り汁をグラス
に注いで混ぜるだ
け。甘酸っぱくて
すっきりとした味
わいです。



甘くてほっと なごめるのが ホットカクテ ル。「ホットカ ルーアミルク」 は、カルーアコー ヒーリキュール に3倍の温めた 牛乳を注ぐだ け。

「ホットミル
クラム」は牛乳
にラムをちょっ
ぴり入れて、お好みでバニラエッセ
ンスをプラス。お砂糖やはちみつを
入れればさらに甘さが増して、幸せ
な気分になります。
カシスリキュールに市販のココア
を合わせた「カシスココア」は深い
味がクセになりますよ。



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! チャレンジしてみてくださいね!

答えは裏を見て
ニヤ〜



裏面にも役立つ情報が満載!