# Terre（テール） de（デュ） luxe（リュクス） ～贅沢な大地～

**古宮 賢人さん**
ル・コネスール渋谷店 勤務

## CONCEPT

日照時間、快晴日数が多く、平均気温17度と温暖。降水量もあり雪も降る、恵まれた大地をガーニッシュで太陽とその陽の元で育まれる様を花で表現しました。210日間樹上完熟される、たまたま。成熟されるギリギリまで樹上にて育まれるシロック原料の1つ、モーザックブラン。たまたまの繊細な甘み、シロックの持つ爽やかな柑橘系のフレーバー。これらを生かす為シンプルに「そのまま食べる」イメージで創作しました。

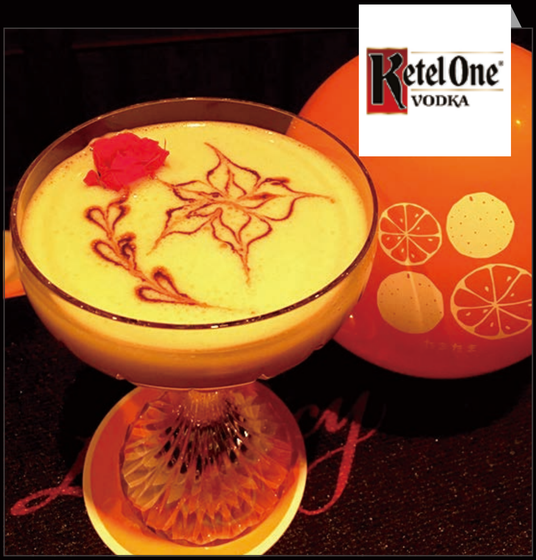
### 材料

| | |
|---|---|
| シロック | 30mL |
| 杏露酒 | 20mL |
| フレッシュレモンジュース | 10mL |
| 金柑たまたま | 3個 |

### 作り方

1. ブレンダーに全材料を入れ撹拌する（たまたまの種は取り除く）
2. 1. で液体状になったものをシャイカーに入れ、氷を入れてシェイクする
3. カクテルグラスに注ぎ、ガーニッシュを添えて、完成

# Kumquata（カムクット） Beauty（ビューティー） ～金柑の喜び～




**吉川 厚史さん**
バーレガシー 勤務

## CONCEPT

完熟で濃厚な味わいの“たまたま”に小麦100%原料で造られた希少なクラフトウォッカ「ケテル ワン」に宮崎県産茶葉を漬け込み、美と健康の象徴の豆乳を合わせました。“たまたま”の芳醇な味と香りも引き出し、金柑の花をモチーフとしたデコレーションで味覚・嗅覚・視覚で“たまたま”を愉しめるカクテルを創作致しました。

### 材料

| | |
|---|---|
| ケテルワン茶葉インフュージョン | 30mL |
| 金柑たまたま | 3個 |
| 豆乳 | 90mL |
| 自家製シュガーシロップ | 20mL |

### 作り方

1. ケテルワンインフュージョンウォッカ、金柑（種を取り除く）、豆乳、シロップをブレンダーで撹拌する。
2. ボストンシェーカーに入れシェークする。
3. カクテルグラスに注ぎ、チョコレートソースでデコレーションして食用花を飾る。

ケテルワン茶葉インフュージョン：ケテルワン1本に宮崎県産茶葉10を2日間漬け込む。
自家製シュガーシロップ：ミネラルウォーター1：砂糖1の割合で、沸騰する前に火を止め創る。

アンベ　ラ　シュー
# Anve la chu（宮崎の方言:「あんばい良く」）

## 田中 美也子さん
Bar KOBE GARAGE 勤務

### CONCEPT

コンセプトは「丸ごと味わう」金柑を余さず使用しつぶつぶの食感を楽しんでもらいたいと考えました。ケテル ワンには、合わせた物の味を長く持続させる力があります。金柑とみかんで柑橘の爽やかさと苦味、そして高い糖度を誇る「たまたま」の甘さにシャトリューズのハーブやハチミツで奥行きを出し、バターでコクと少しの塩味を加え、余韻たっぷりのホットカクテルに仕上げました。そのままの金柑との相性をお楽しみ下さい。

### 材料

| | |
|---|---|
| ケテルワン | 40mL |
| 金柑たまたま | 3個 |
| フレッシュみかんジュース | 30mL |
| シャルトリューズ | 10mL |
| シュガーシロップ | 10mL |
| お湯 | 100mL |
| 有塩バター | 1片 |

### 作り方

1. 金柑はカットし、種を取っておく。
2. お湯・有塩バター以外の材料をブレンダーに入れ、金柑が均等に細かくなるようにブレンダーをまわす。
3. 耐熱用のグラスに移し、お湯を注ぎステアする。
4. 有塩バターを浮かべ、ガーニッシュの金柑を添える。

# ひなたま・ミュール

## 蛯原 三奈さん
Wine & Bar 麦家 勤務

### CONCEPT

完熟金柑たまたまが、シロックのもつフレッシュな柑橘系の香りを引き立たせ、シロックのモチーフのブルーストーンが、宮崎の青い海と空を連想させるので、ベースに用いました。シロックの仕上げは銅製単式蒸留器を使用する事から銅製のマグカップを用い、シロックと生姜、シナモンなどで自家製シロックジンジャーシロップを作り、モスコミュールをツイスト。日本のひなた宮崎県をイメージし、金柑たまたまとシロックで、心も身体も暖まる一杯です。

### 材料

| | |
|---|---|
| シロック | 30mL |
| シロック自家製ジンジャーシロップ | 15mL |
| シロップ漬け金柑たまたま | 1.5個 |
| フレッシュ・ライム・ジュース | 10mL |
| セロリ・ビターズ | 1dsh |
| キリン・メッツ・ソーダ | 適量 |

### 作り方

1. ボストンシェーカーにシロップ漬けの金柑たまたまを、1.5個入れつぶす。
2. 1. にソーダ以外の材料を入れ、シェークする。
3. 銅製マグカップにバーズネストを用いながら注ぐ。
4. 水を入れ、生姜スライス、ミント、シロップ漬けの金柑を竹串に刺して飾る。

シロック自家製ジンジャーシロップ：シロック、グラニュー糖、生姜、シナモン、ピンクペッパーを煮詰める。
※このシロップにたまたまを半カットしたものを漬け込んでおく。