

Miyazaki
SHOCHU
Mix Up *Week* **2021**

ASPIRIN

アスピリン

Kagamizu Ginger Shochu (落合酒造場) / Wood Ford Reserv /
Lemon Juice / Agave Honey / Absinthe

ベースイメージはペニシリン。ジンジャーウイスキーサワーのようなレシピに
アイラウイスキーをフロートするペニシリン。本来はジンジャーシロップを使うところ、
このジンジャー焼酎が兼ねてくれる。フローとしているアブサンが生姜と相性も良い。

1760

RED GROSS

レッドグロス

Akae (落合酒造場) / Earl Grey Gin / Grey Goose Poir / Cassis Liqueur

ジン、カシスで作るパリジャンのツイスト。
赤江は冷凍すると非常に乳酸の味わいが増す。この味わいは混ぜても中心にいるほど強い。
紅茶、乳酸、洋梨の三つの要素でベーススピリッツを作り、ベリーでまとめた。

1760

MIYAZAKI SHOCHU MIX UP WEEK 2021
2021.3.14 SUN ▶ 3.27 SAT

6年連続出荷量日本一に輝いた宮崎の本格焼酎。今年は全国82か所のBARで
2週間に渡りMIX UP COCKTAIL WEEKが開催されます。第一線で活躍する
バーテンダーたちによるスペシャルSHOCHUカクテルを、どうぞお楽しみください。



Mixology
Spirits Bang(k)