

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

WHI(S)T(L)E

ウィッスル

時代蔵 麦笛 (京屋酒造) / ホワイトカカオリキュール/ドンエステバン カカオリキュール/
カカオヴィネガー/練乳/生クリーム/ロータスシナモンクッキー

「麦笛」の持つ香ばしさを活かすために練乳とカカオを合わせました。
カカオヴィネガーでカクテルのフルーティーさを補強し、
ガーニッシュのシナモンクッキーで、より香ばしさを引き立てました。

1650

BLOOMING

ブルーミング

くらやみ
闇 (京屋酒造) / 自家製グレープシロップ/レモンジュース/
ソーダ/自家製カモミールティンクチャー

闇の持つフローラルな香りに着目しました。
グラッパや貴腐ワインを使用した自家製のグレープシロップの華やかな甘みやカモミール
ティンクチャーによる香りと闇の持つ力強い味わいと意外な相乗効果をお楽しみください。

1650

SPRINKLE SOUR

スプリンクル・サワー

時代蔵かんる 原酒 (京屋酒造) / レモンジュース/グレープフルーツジュース/
グリルドバナナシロップ/卵白/パルミジャーノ/岩塩/オリーブオイル

本格焼酎とチーズという組み合わせにより全く新しい焼酎カクテルに仕上げました。
黒麹による味わいとコク、飲んだ時のキレの良さ、深みのある独特な
強い個性とチーズの旨味の相乗効果をお楽しみいただけます。

1650

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
Heritage