

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

AOKAGE MOCA

青鹿毛モカ

青鹿毛41 (柳田酒造) / コーヒーリキュール / シンプルシロップ / 牛乳 / シナモンパウダー

華やかな香りと芳ばしさが特徴の青鹿毛にコーヒーリキュールをあわせ、香りをよりたたせるためにホットカクテルにしました。ホットミルクのまるやかさでカクテルを包み、シナモンで青鹿毛の個性をいかしたカクテルに仕上げました。

1200

BENIZAKURA

紅桜

山田錦千本桜熟成べにはるか (柳田酒造) / ピーチリキュール / サクラシロップ / レモンジュース / マラスキーノリキュール

山田錦千本桜熟成べにはるかは、日本酒用の酒米『山田錦』を麴米に使用し、芋原料に『べにはるか』を選び、7~8ヵ月という長期熟成させることで味わいを濃縮させた状態で仕込んであります。限界ギリギリまで芋を熟成により糖化させる事で、これまでにない濃密で伸びのある芋の甘みが楽しめます。そこに桜と桃のフルーティさを加えマラスキーノの複雑な香りとレモンジュースで整えました。

1200

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。



THE VAR