

シトラス・ベリー フィールド

リキュール／柑橘ベリー

商品名	国・都道府県	蒸溜所名	会社名
リキュール／柑橘ベリー			
飲み比べコイン数：1	三重県		株式会社 伊勢萬
ステラ・ハーブムーン・香酸ゆず酎【D01】	焼酎に、ゆず果汁をたっぷり入れ、心地よい爽やかな美味しさに仕上げました。ゆず本来のほどよい酸味とともに癒しの香りをお楽しみください。ゆずの果実には体に嬉しいウエン酸が含まれています。		
	オススメの割り方 お酒1：割材2		
飲み比べコイン数：1	和歌山県	富士白蒸溜所	中野BG株式会社
富士白・レモンチュウハイの素【D02】	約25年間、主に和歌山県内で愛され、製造終了後も根強いファンがいた「富士白レモンチュウハイ」の味わいを復刻。特徴はしっかりと味わえる「レモン感」、炭酸で割っても爽やかレモンのキュッとした味わいを楽しめます。その味わいはまるでフレッシュレモン。搾りたてレモンや凍らせレモンをグラスに入れたかのような感覚です。		
	オススメの割り方 お酒1：割材4		
飲み比べコイン数：1	徳島県		日新酒類 株式会社
阿波の香り・すだち酎【D03】	徳島県はすだちの全国シェア90%以上の生産地で生産量No.1。その地元で旬の8月上旬から9月下旬に収穫される香り高い天然のすだちの果汁を100%使用。すだちのすがすがしい香りとさわやかな酸味、ほのかな苦みが特徴のリキュールです。後味スツキリの飲み口で食事との相性も抜群です。		
	オススメの割り方 お酒3：割材5		
飲み比べコイン数：1	福岡県		研醸 株式会社
レモネード梅酒【D04】	爽やかなレモンの風味と、厳選したハチミツの上品な甘さに、梅の酸味が絶妙に調和。飲みやすく、男女問わず幅広く愛される味わいに仕上がりました。全国梅酒品評会にて3度の金賞を受賞し、殿堂入り。炭酸で割ると、レモンスカッシュ風に爽やかに楽しめます。		
	オススメの割り方 お酒1：割材1		
飲み比べコイン数：1	鹿児島県		小正醸造 株式会社
小鶴・サワー専用柚子レモン【D05】	鹿児島県曾於市産のゆず果汁とシチリア産レモン果汁がたっぷり20%も使用されていて、ゆず由来のほのかな苦みと酸味、レモン由来のスツキリとした酸味が効いた「すっぱドライ」なゆずレモンサワーの素です。炭酸水を注ぐだけでカンタン・手軽に本格焼酎ベースのゆずレモンサワーをお作りいただけます。		
	オススメの割り方 お酒1：割材4		
飲み比べコイン数：1	日本		サントリー 株式会社
こだわり酒場のレモンサワーの素【D06】	レモンをまるごと漬け込んだ浸漬酒を使用し、果汁だけではなく果皮からの旨みも封じ込めました。レモンの酸味をしっかりと感じられ食事に合うすっきりとした味わいを、ソーダで割るだけでお楽しみいただけます。		
	オススメの割り方 お酒1：割材3		
飲み比べコイン数：1	日本		サッポロビール 株式会社
濃いめのレモンサワーの素【D07】	レモン果汁とじっくりと漬け込んだ自家製レモン漬け込み酒を一部使用した“濃いめ製法”により仕上げました。炭酸水を注ぐと爽快感あふれる香り、しっかりとすっぱい味わいが特徴のレモン味“濃いめ”のレモンサワーが完成します。		
	オススメの割り方 お酒1：割材3		
飲み比べコイン数：1	イタリア		タビデ・カンパリ・ミラノ社
カンパリ【D09】	オレンジやハーブの複雑なアロマと、ほろ苦くほのかに甘い味わいが唯一無二の存在感を放つ、世界190カ国以上で愛飲されるイタリア生まれの真っ赤なハープリキュールです。1860年の完成当時から160年以上たった秘伝のレシピは厳重に管理され、表に出ることはありません。まず立ちのぼってくるのは、オレンジやハーブ、かすかな花の香り。そしてほんの少し舌に染みこみ、心地よい酸味が口のなかに広がります。さわやかさのあるハーブに加え、柑橘類の果皮や樹皮のほろ苦さがやさしい甘さと調和して、なんともいえない贅沢な味わいを堪能できます。		
	オススメの割り方 お酒1：割材3		
飲み比べコイン数：1	イタリア		リモンチェットロ・ディ・カプリ社
リモンチェットロ・ディ・カプリ【D10】	カンパニア州カプリ島産のイタリアの伝統的食後酒として親しまれてきたレモンリキュールです。I.G.P.（保護指定地域表示）に認定されているソレント産のフェミニネッロ種レモンは、皮が厚くエッセンスオイルが豊富で酸味も少なく、高品質のリモンチェットロ産りに適しています。100%I.G.P.レモンを使用し、可能な限り自然な製法で造られています。すがすがしいレモンの香りとすっきりとした心地よい酸味と甘みのバランスが絶妙です。		
	オススメの割り方 お酒1：割材3		
飲み比べコイン数：1	オランダ		ルーカス・ボルス社
ボルス・ブルーキュラソー【D11】	ボルス ブルーは、独自のレシピに基づいてつくり上げているブルーキュラソーです。現在のボルスのラインアップの中では最も歴史のあるリキュールのひとつで、19世紀には「クレーム・ド・シエル」の名で知られていました。色は深く輝く青色で、マンダリンオレンジのようなフレッシュな香り、フレッシュでしっかりと酸味のあるオレンジに、ユニークな後味。キノーオレンジを多く使用したことによるフルーティーなフレーバーが特徴です。		
	オススメの割り方 お酒1：割材3		
飲み比べコイン数：1	フランス		ルジェ・ラグート社
ルジェ・クレーム・ド・カシス【D12】	ルジェカシスは1841年からフランス・ブルゴーニュ地方のディジョンでつくられているカスリキュールの元祖。厳選された良質のカシスを使い、保存料・添加物を一切加えずにフルーティな香りと味わいを実現したおなじみのブランドです。数あるカシスの品種の中から選り抜かれた「ノワール・ド・ブルゴーニュ種」と「ブラックドーン種」のみを厳選使用。炭酸で割ると、カシスの濃厚な甘さをさっぱりと飲むことができます。		
	オススメの割り方 お酒1：割材3		
飲み比べコイン数：1	フランス		ルジェ・ラグート社
ルジェ・クレーム・ド・フランボワーズ【D13】	フランボワーズとは木いちごのこと。地中海沿岸で熟した木いちごをオークの大樽でスピリッツと合わせ、じっくりと熟成しました。美しい深紅色で、甘酸っぱく爽やかなテイストが女性に人気です。		
	オススメの割り方 お酒1：割材2		
飲み比べコイン数：2	アメリカ	テキーラローズ蒸溜所	
テキーラローズ・ストロベリークリーム【D14】	フレッシュなイチゴと濃厚なクリームをメキシコのテキーラと絶妙にブレンドし、見た目もピンクの魅力的な「大人のミルクセーキ」のような甘美な味わいを楽しめるユニークなリキュールです。グラスに注ぐときまるでイチゴシチューのような艶やかな色合いと香りが広がり、口に含めば練乳のような甘さに包まれ、ミルクチョコレートのような柔らかなクリーム感とほんのり感じるテキーラのスパイシーな余韻が後味にアクセントを加えてくれます。		
	オススメの割り方 お酒1：割材1		