

Keyword

- 06 -

久保田の ゆずリキュール

日本酒の楽しみ方が広がる!
ブランド初のリキュールが誕生

日本酒ブランド「久保田」から、初のリキュールが登場。高知県産の香り高い本ユズのフルーティーな果汁感と、「久保田」らしいキレのバランスがよく、飲みやすさも抜群。冷蔵庫でしっかり冷やしてから飲むと、よりすっきりとした味わいを楽しめる。ストレートやロックをはじめ、ソーダや紅茶で割ったり、ヨーグルトやフルーツをプラスしたりとアレンジも自由自在。好みの飲み方で楽しんでみて。

公式HPでは、気になるアレンジレシピが多数紹介されています!身近な食材で作れるものばかりなので、いろいろと試してみたいかがでしょうか?



Editor
Nashimoto

【問い合わせ先】
アサヒシュゾウ
朝日酒造

☎0258-41-3777(土・日曜・祝日を除く10時~17時)
✉asahi-shuzo.co.jp



久保田
ゆずリキュール(720mL)
1,430円
アルコール度数は9度で軽やかな飲み口。日本酒上級者はもちろん、ビギナーにもおすすめ。

Recipe
1



氷と刻んだユズの皮をグラスに入れ、リキュールと同量の紅茶を注ぎ、軽く混ぜる。華やかな香りを楽しめる大人のユズティーが完成。

Recipe
2



ゆずリキュールを冷凍可能な密閉袋に入れて凍らせる。シャリシャリになったら、袋に入れてそのまま、シャーベットに。

Recipe
3



グラスに氷を詰め、刻んだユズの皮を入れる。そこにリキュールとソーダを1対1で注げば、爽やかな香りが広がるユズフィズに。

Keyword

- 07 -

ヨリソウ YORI-SO

マグネットと木材がコラボレート
つかみやすい! 注目のキッチンツール

主に園芸用品の農具を製造・販売する三条市の企業・カネコ総業が、2017年に立ち上げたネクストブランド「YORI-SO」。マグネットの磁力と木加工の形状が生み出す反発力を利用し、食材をつかみやすい箸やトングをラインアップ。熟練の木工職人がひとつずつ手作業で作り、微調整を繰り返すことで、抜群の使いやすさを実現しているそう。力が弱い人や箸に不慣れな人にもおすすめとのこと!

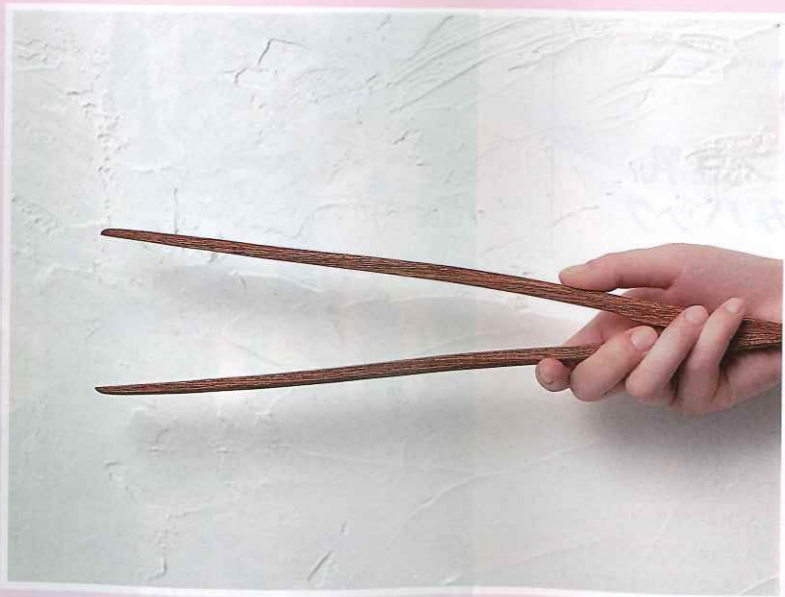
使い続ける中で箸先が欠けたり、ズレが出来てしまった場合は有償修理してくれるそう。長く使い続けられることもあり、贈り物としても喜ばれそうな一品ですね!



Editor
Kawamura

【問い合わせ先】

カネコ総業 YORI-SOブランドサイト
☎0120-303-184(通話無料/土・日曜・祝日を除く9時~17時)
✉yori-so.com



YORI-SO
お箸トング 8,800円~
※サイズ、材質によって
価格は異なる
お箸、取り分けトング、盛り付け箸など、多彩なシーンを想定したアイテムがそろそろ。それぞれ専用の箸置きや、卓上スタンドがセットに。



先端にかけて緩やかなカーブを描く握りやすい形状と磁力との絶妙なバランスで、どんなものでも力を入れずにつかむことができる構造に。



食材をつかむ先端部分には、しっかりと滑り止め加工が施されている。来客時に大人数で食事をする時などに重宝しそうだ。



それぞれを完全に取り外して洗うことができるため、衛生面はバッチリ。パネや金具といった部品がないため、さびる心配がないのもうれしい。

Keyword

- 04 -

キャンディス

優雅な香りに包まれて幸せ♪
ドイツ生まれの氷砂糖

数々のヒット商品を販売するカルディコーヒーファームから、またしても女性の心をくすぐるアイテムが登場。その名は「キャンディス」。ドイツのデリカテッセン「ミヒェルゼン」が作る、氷砂糖をフレーバーシロップやリキュールに漬けたもので、紅茶やコーヒーなどに入れて楽しめる。見た目もかわいらしく、SNSでも話題に。人気が高く品薄状態が続く店舗もあるそうなので、見つけたら即ゲットしてみてください!

製造元のミヒェルゼンは、1814年にドイツのハンブルグに創業した老舗のデリカテッセン。王室御用達にも認定されるなど、伝統と歴史のあるメーカーです



Editor
Kouno

【問い合わせ先】

カルディコーヒーファーム
✉kaldi.co.jp



ミヒェルゼン
キャンディス
1,080円~1,110円
左からチャイ、
ラム。ほかにミ
ズ、エルダー、
香り豊かなフレ
アップ。

Point
1



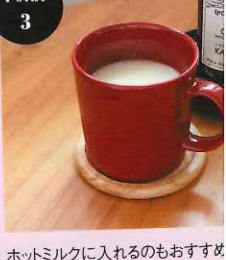
そのままでもおいしい。ふたを開けた瞬間、ベルガモットや洋ナシの爽やかな香りがふわっと広がり、幸せな気持ちになる。

Point
2



紅茶はもちろん、コーヒーに入れてもOK。市販のティーバッグの紅茶が、一気に香り高く優雅な風味に変身する。

Point
3



ホットミルクに入れるのもおすすめです。カルダモンやシナモン、クローブが香るチャイがイチオシ。

Keyword

- 05 -

折燕 ORI-EN

熱かんにしても素手で持てる!
美術品のように美しい酒器に注目

自宅にワンセットあるだけでテンションが上がるオシャレな酒器「折燕 ORI-EN」をご存じ? こちらは言わずと知れた金属加工の名産地・燕市と、富山県高岡に拠点を置く職人のタッグで生まれたとっくりとぐいのみ。二重構造ステンレスの表層に鮮やかな着色を施して、見た目はまるで美術品のように。熱かんを入れて素手で持っても熱くないので、これからの季節に大活躍しそ!

デザイン性と機能性を兼ね備えた優秀アイテムですね! 見た目がかわいいう上、保温機能でおいしい温度をキープできるなんて、日本酒女子にはたまりません!



Editor
Sato

【問い合わせ先】

アルチザン
✉artisan-web.jp



折燕 ORI-EN
とっくり 2
25,300円(税別)
(2合)、ぐ
カラーはブ
クルシルバー
の3色。と
合、1.5合
る。販売
降を予定。



とっくりぐいのみも魔法瓶と同じ中空二重構造。熱い物は熱いまま、冷たいものは冷たいまま温度を長時間キープする。



燕クオリティーの酒器本体に、富山県・高岡の職人が伝統技術を駆使して鮮やかな発色を施す。独特の風合いは唯一無二!



冷酒の場合は、冷やした日づけはOK。指先でも涼を感じること、冷蔵庫に入ればキンキンに冷やせる。