

山麩
純米



燗蜜柑

HOT

お好みのジャムで、あなただけのお燗酒を探してください。

- 山麩純米酒 100ml ● ジャム(マーマレード) 小さじ一杯
 - オレンジピール
- 〈作り方〉燗(42℃前後)をしたお酒にジャムを入れ、最後にオレンジの皮で香りをつける。

山麩
焼酎



山麩ブルー

プロの味

BAR Lumino・木村氏おすすめの逸品。

- 山麩純米焼酎 15ml ● ライチリキュール 10ml
 - ブルーキュラソー 1ml ● グレープフルーツジュース 45ml
- 〈作り方〉シェイクしてカクテルグラスに注ぐ。

山麩焼酎はしっかりした風味を持っていて、割っても味のバランスが崩れない。だからカクテル向きと言えますね。この酒をベースとしたレシピをいろいろ考えたいくなる面白い存在です。

BAR Lumino 木村 公重 (社)日本ソムリエ協会認定ソムリエ

BAR Lumino(撮影協力・監修)
〒160-0022 東京都新宿区新宿3-31-15 新宿ペガサス館 3F
TEL.03-3356-5541

創業五百年。伝統の山麩仕込み



五感に深く響くフレーバーと柑橘系の酸味が複雑な風味を演出!
今までにないオリジナルレシピを創出…

山麩純米粕取焼酎

重厚な風味と山麩ならではの深く豊かな香り、山麩純米の酒粕を贅沢に使った個性ある酒。

300ml/1,785円(税込)
アルコール度:42度
原材料:清酒粕



吟醸フレーバーにジュースなどの甘味を加えたフルーティな味わいは女性に好評! フラペスタイルで爽快感あふれるカクテルにも…

吟醸粕取焼酎

吟醸粕特有の香気と濃厚な酒質が調和。独特の風味を引き出した香り豊かな逸品。

300ml/1,785円(税込)
アルコール度:36度
原材料:清酒粕



日本酒ベースのカクテルはホットスタイルを含め、リラックス効果のあるナイトキャップとしても最適!

山麩純米酒

山麩独特の酸味がきわ立った個性的な酒。すっきりとした香りと深い味わい。

720ml/1,628円(税込)
1800ml/2,940円(税込)
精米歩合:60% 日本酒度:+4.0
酸度:1.9 アルコール度:15度

株式会社 飛良泉本舗

〒018-0402 秋田県にかほ市平澤字中町59番地
TEL.0184-35-2031(代) FAX.0184-35-2030
www.hiraizumi.co.jp

HIRAIZUMI
COCKTAIL
RECIPE



飛良泉

一四八七年創業

山
麴
焼
酎

吟
醸
焼
酎



アン
ダッシュ

雪
乙
女

芳醇な甘い香りが広がる、かわいい黄色のカクテル。

甘いカルピスに吟醸香が調和した、淡いピンクのカクテル。

- 山麴純米焼酎 15ml ● 杏露酒 15ml
- ミネラルウォーターまたは炭酸水 適宜
- 〈作り方〉氷を入れたグラスに材料を注ぎ、軽く混ぜる。

- 吟醸焼酎 15ml ● カルピスウォーター 60ml
- アセロラジュース 30ml
- 〈作り方〉氷を入れたグラスに材料を注ぎ、軽く混ぜる。

山
麴
純
米

吟
醸
焼
酎



梅の花のように

アセロラドール

地味ながらふくらみのあるお酒が生まれました。

甘酸っぱくフルーティな一杯で、気分リフレッシュ。

- 山麴純米酒 45ml ● 梅酒 15ml
- 〈作り方〉氷を入れたグラスに材料を注ぎ、軽く混ぜる。

- 吟醸焼酎 15ml ● アセロラジュース 75ml
- カットレモン 1個
- 〈作り方〉氷を入れたグラスに材料を注ぎ、軽く混ぜる。

山
麴
焼
酎



山麴ミュール

ご家庭でも簡単に作れる、爽やかなロングカクテルです。

- 山麴純米焼酎 15ml ● グレープフルーツジュース 45ml
- ジンジャーエール 適宜
- 〈作り方〉氷を入れたグラスに材料を注ぎ、軽く混ぜる。

斬新さの調和に息づく。