

ノンアルチャイナブルー

「theカクテル！」のイメージなのがチャイナブルー。

今回はそんなチャイナブルーをノンアルコールで作ってみたいと思います。

ベースはモナンのライチシロップ。

そのままではちょっとクセを感じるのですが、グレープフルーツジュースと合わせることでちょうどよくなります。

サッパリとしているので、ゴクゴク飲みやすいですよ。

ノンアルコールチャイナブルー

材料

- ライチシロップ30ml
- ブルーキュラソーシロップ5ml
- グレープフルーツジュース約150ml

作り方

グラスに氷を入れて、グレープフルーツジュースとライチシロップを入れてよく混ぜます。氷に添わせるように、そーっとブルーキュラソーシロップを注ぎ入れて二層にするとオサレ。
混ぜるとあんまりキレイな色じゃないので、ギリギリまでそのまま飲むのがよろしいかと存じます

こちらもモナンのシロップを駆使して、まるでカクテルのような1杯でございます。

MONIN(モナン) ブルーキュラソウシロップ 250ml
posted with カエレバ
日仏貿易
Amazonで探す
楽天市場で探す
※ブルーキュラソーシロップはノンアルコールですが、普通に売ってるブルーキュラソーはお酒です。間違えないように気を付けてください！

ブルーキュラソーシロップは、それだけでもオレンジの香りがしておいしいです。
単純にソーダ水で割るだけでも、サイダーっぽくなっておいしいですよ。

あとは
「マスター、いつもの・・・あの海みたいに青いカクテルをちょうだい」
「ちょっと飲みすぎですよ？今日はもうやめた方が・・・」
「っうるさいわね！何も知らないくせに！さっさと作りなさいよ！」
的な場末のバーごっこも気軽に楽しめる素敵なアイテムです。（あの海ってどこ？須磨？）

ノンアルチャイナブルーに使うグレープフルーツジュースは、出来上がりの色合い的には黄色いものの方がキレイですが、ピンクグレープフルーツでもどちらでも構いません。
※写真はピンクグレープフルーツで作ってます。