

夏にピッタリ!

セイコーマートのワインで簡単&お手軽

# 新しい味に出合える 手作りカクテル

ワインを本買でも飲み切れないからと、ワインに手を出せない人もいるのでは？  
でも、カクテルを自分で作るのではなく、カクテルにもアレンジできます。  
そこで、主婦ラボモニター2人がホテルのバーテンダーさんに、  
セイコーマートのワインを使った簡単カクテルの作り方を教えてもらいました。

私たちが体験した  
主婦ラボ



六角 亜希子さん 佐々木 なつみさん



教えてくれた人  
札幌グランドホテル  
「ラウンジ&バー オールドサルーン1934」  
チーフバーテンダー 黒田 信行さん



主婦ラボメンバーの佐々木なつみさんと六角亜希子さんが訪れたのは、札幌グランドホテル1階の「ラウンジ&バー オールドサルーン1934」。チーフバーテンダーの黒田信行さんに教えていただいたのは、セイコーマートのスパークリングワイン「ナダル・セミ・セコ」、白ワイン「ジー・セブン・シャルドネ」、赤ワイン「ファール・カベルネ・ソーヴィニヨン」を使ったカクテルです。  
まずは、「ナダル・セミ・セコ」の味見から。「甘くて美味しい」と2人。これにサイダーをプラスして味見をすると、マイルドな印象に。これだけでも美味しいのですが、白ワインを少量注ぐと「すっきりして飲みやすくなると、味の変化に驚きます。」



## スパークリングワインと白ワインが こんな素敵なカクテルに大変身

「夏らしい演出をしてしましょ」と、黒田さん。カットバインとミカンを入れ、ミントの葉を添えます。ミントの葉は、手の平ののせて軽くたたいてから入れるのがポイント。こうすることでミントの香りが引き立ちます。完成品を見ながら「夏らしくて素敵。お友達が来た時にこんなドリンクを出したら自慢できそ〜」「こんなに簡単に作れるなんてびっくり」と、目を輝かせていました。



左から「ナダル・セミ・セコ(白、発泡性)」800円  
「ジー・セブン・シャルドネ(白)」500円  
「ファール・カベルネ・ソーヴィニヨン(赤)」500円



## オリジナルカクテルの名前は 「クラボスペシャル」に決定!



次に黒田さんが紹介してくれたのは、セイコーマートの「ピーチティー」を使ったオリジナルカクテル。ほんのりと甘いピーチの香り、白ワインの酸味が効いた軽やかな味に2人も大満足。「特別な材料はなにひとつないのに、こんな味になるなんて!」「色もきれいで美味しい」と大絶賛。「お一人でこのカクテルの名前をつけてください」とのリクエストに、「ちよつと悩んで」「やっぱりクラボじゃない」と、「クラボスペシャル」に決定。  
赤ワインを使ったカクテルを覚えてもらった際には、「カクテルを作る際にシェーカーを振るのは、空気を入れて柔らかな味にするためです。ボトルに半分くらいの量になったら、赤ワインを振ってみると、味が変わって面白いですよ」とのアドバイスを。「そんなことしていいの?」と半信半疑の2人がボトルを振って飲んでみると...ふんわりとしてまるやかな飲み口にびっくり。「1本で2つの味が楽しめる」と、またまた新しい発見がありました。  
作り方を習った後は、ワインに合う料理をいただきました。6月16日にオーブ



ボトルを振る時は、スクリューキャップのワインが便利。しっかりとフタをして飛び散らないように注意してくださいね。

にした札幌グランドホテル内の「ノザンテラスダイナー」では、バル感覚で気軽にグラスワインとタパス(小皿料理)を味わえます。ワインと一緒に、そこで出される料理を「早くいただきたい2人。この日が初対面とは思えないくらいに話が弾んでいるのは、ワインのせい?」「缶入りのカクテルを飲んでいましたが、自分で作ると好みの味にできるのがいいですね(六角さん)」。ワインって、いろいろ楽しめるって実感しました。安心して1本買えます(佐々木さん)。  
そして、「私たちもセイコーマートのワインについてお客様に聞かれることがあるのですが、この値段でこの味のワインを買えるのは素晴らしいですね」という黒田さんの言葉に、「なるほど」とうなずく2人。セイコーマートのワインの美味しさと、さらなる楽しみ方を知って、ワインがとて身近な飲み物になりました。

## 夏にぴったりの爽やかな味 スパークリング サングリア

**材料**  
スパークリングワイン「ナダル・セミ・セコ」  
Seicomart サイダー、白ワイン「ジー・セブン・シャルドネ」  
フルーツミックス(缶詰)、ミント

**作り方**  
1. ワイングラスに氷を入れ、スパークリングワインをグラスの1/3を目安に入れます。  
2. サイダーをグラスの2/3を目安に入れて、マドラーやバースプーン(持ち手の長いカクテル用のスプーン)で軽くかき混ぜます。かき混ぜる際は、グルグルとかき回さず、まがらの縁に添って優しく1回転させるのがポイント。  
3. 白ワインには酸味があるので、レモンの代わりに入れる感覚で白ワインを使います。  
4. 缶詰のフルーツ(カットパイナップルやミカン)やミントを添えて完成。



**Point**  
フルーツやミントを入れず③のままでもおいしく飲めます。甘口のスパークリングワインは炭酸水を使ったり、辛口のスパークリングワインにはサイダーを使うなど、好みでアレンジを。飲み残して、気が抜けたスパークリングワインでもOKです。



## スッキリした中に 赤ワインの香りが... キティ

**材料**  
赤ワイン「ファール・カベルネ・ソーヴィニヨン」  
ジンジャーエール

**作り方**  
1. 氷を入れて、グラスの1/3を目安に赤ワインを入れます。  
2. グラスの2/3を目安に、ジンジャーエールを注ぎ、軽く混ぜ合わせれば完成。  
赤ワインとジンジャーエールは、ほぼ同量が目安です。



## 美味しいワインと 料理があると幸せ!

6月16日にオープンした「ノザンテラスダイナー」の料理長の豊井徹さんに用意していただいたのはこの3品。フロア作りには欠かせないで、プロのアイデアを参考に、自分なりにアレンジして、ワインにぴったりのおつまみを作ってみました。

### ポテトと蟹のフリーコ

フリーコとは、カリカリに焼いたジャガイモ料理。マッシュポテトに、ニンニクとオリーブオイル、アンチョビを入れて香りを出します。次にフライパンでカニを炒めて、粉チーズを溶かし、その上にポテトをのせ、ポテトの中にシュレッドチーズを入れます。その上に粉チーズをかけて、カリカリになるまで焼きます。

### 海老のアヒージョ

オリーブオイルの中にニンニクを入れ、沸騰させたところにエビと好きな具材を入れて煮立ったら出来上がり。塩加減がポイントで、やや塩味が効いている方がお酒には合うそうです。

### エスカリパータ 冷たい焼き野菜サラダ

野菜を焼いて5分ほどフタをして、野菜に火を通した後、マリネします。赤ワインビネガーをかけることで、味を締めています。



カクテルを  
作ってみよう!

## すごく簡単で美味しい! クラボスペシャル

**材料**  
Seicomart ピーチティー  
白ワイン「ジー・セブン・シャルドネ」、ミント(好みで)

**作り方**  
1. 氷を入れて、グラスの7分目くらいを目安に「ピーチティー」を入れます。  
2. 氷の上ののせるようにして、白ワインを静かに注ぎます。白ワインの量は好みで。酸味をプラスするイメージなのでピーチティーと白ワインは混ぜ合わせず、2層を作るようにすることで、飲み進むうちに味の変化を楽しめます。



Seicomart  
「ピーチティー」98円

## こんなふうにもアレンジできます!

### 白ワイン + サイダー スプリッツァー

**作り方**  
1. グラスに氷を入れ、グラスに対して半分くらいを目安に白ワインを入れます。  
2. 白ワインと同量のサイダーを入れ、ライムを絞り、マドラーをグラスの縁に添って優しく1回転させます。

### 白ワイン + ジンジャーエール オペレーター

**作り方**  
1. グラスに氷を入れ、グラスに対して半分くらいを目安に白ワインを入れます。  
2. 白ワインと同量のジンジャーエールを入れ、マドラーをグラスの縁に添って優しく1回転させます。



〈商品に関しては〉 ホームページが新しくなりました!  
(株)セイコーマート <http://www.seicomart.co.jp>

※飲酒は20歳になってから、飲酒運転は法律で禁止されています。お酒は適量を。妊娠中や授乳期の飲酒は胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。  
※ワインのお取り扱いのない店舗もございますので、あらかじめご了承ください。※商品の価格・仕様は2013年5月末現在のものです。