

※写真はイメージです。

瀬戸内の恵みたっぷり!

25レシピ
公開中!

柑橘と日本酒の マリアージュレシピ in 松山

柑橘王国・愛媛には、「紅まどな」や「せとか」などジューシーなかんきつがたくさん!
今年松山市の飲食店が考案した“かんきつ×地酒”のマリアージュレシピを特別に公開します。
お店でプロの料理を味わったり、おうちで自分好みにアレンジしてみたり...。
爽やかなかんきつと味わい深い日本酒のおいしさを、ぜひお楽しみください。

気になるレシピを
クリック!!

フード レシピ

01 愛媛鯛地酒蒸し
フレッシュ
柑橘絞りポン酢
居酒屋割烹 宇和海 三番町店

02 柑橘の
シュワシュワ
日本酒ゼリー
CHICKENバル GU

03 甘トロ豚の
みかん味噌焼き
菜縁 松山

04 地鶏を使った
とりのすき焼き鍋
かぼす
ひょうたん島

05 柚子の器に入った
愛南のカツオの
タタキ
BISTRO KOJI

06 オンマのさっぱり
チョレギサラダ
Dining慶 きょん

07 3月中旬
公開予定
食楽 日々家

08 3月中旬
公開予定
黒潮亭 三番町 別館

09 3月中旬
公開予定
まともや

10 3月中旬
公開予定
海山土膳 庚子~かのえ~

11 3月中旬
公開予定
meli-melo居酒屋まる

ドリンク レシピ

12 中島産
完熟レモンの
日本酒サワー
唐揚げハウス~Little~

13 みかんと日本酒の
スムージーカクテル
菜縁 松山

14 凍結
さむらいロック
創作串焼き 空kin萄

15 愛媛の日本酒と
愛媛早生みかんの
マリアージュ
隠れ家個室~花道~

16 柚子雀
誠志堂

17 レモン
SAKEサワー
艶吉 本店

18 ソルティ
スノー
鉄板グリル WA!KKA

19 季節の柑橘まるごと
カクテル
えひめキッチン

20 キョンちゃんが、
作っちゃった!
日本酒
Dining慶 きょん

21 3月中旬
公開予定
Cafe&Bar Atom

22 3月中旬
公開予定
Cafe&Dining Ciel

23 3月中旬
公開予定
肉菜旬魚 慶次-KEIJI-

24 3月中旬
公開予定
SALVATORE
CUOMO&BAR 松山

25 3月中旬
公開予定
たち呑み 白山湯

※掲載情報は2021年3月12日時点のものです。店舗情報等は変更になる可能性があります。

※写真はイメージです。

瀬戸内の恵みたっぷり!

25レシピ
公開中!

柑橘と日本酒の フレッシュジュレシシピ in 松山

柑橘王国・愛媛には、「紅まどんな」や「せとか」などジューシーなかんきつがたくさん!
今年松山市の飲食店が考案した“かんきつ×地酒”のマリアージュレシピを特別に公開します。

お店でプロの料理を味わったり、おうちで自分好みにアレンジしてみたり…。
爽やかなかんきつと味わい深い日本酒のおいしさを、ぜひお楽しみください。

居酒屋割烹 宇和海 三番町店



愛媛鯛地酒蒸し フレッシュ柑橘絞りポン酢

愛媛の鯛の身とアラを無駄なく使用した、鍋感覚の簡単レシピです。鯛の下ごしらえを丁寧に行うのがポイント!愛媛県産の柑橘・野菜・地酒で、愛媛をたっぷり堪能してください。

材料 2人分 | 所要時間 約20分

作り方

愛媛県産真鯛アラ・切身 … 片身 愛媛の地酒 … 180cc
水または出汁(鯛骨) … 360cc 京ネギ・キノコ・
出し昆布 … 5cm角 豆腐など … お好みで

調味料 淡口しょうゆ…大さじ1 塩…小さじ0.5

仕上げ 伊予柑(季節の柑橘)…半分 ポン酢…適量

- 1 鯛アラ、一口大の切身を熱湯にくぐらせてから冷水に落とし(臭みが減少します)、鱗やぬめりを手で丁寧に取り除きます。
- 2 京ネギ・キノコ・豆腐を好みの大きさに切り、京ネギには焼き目をつけておきます。
- 3 鍋に昆布を敷いて、下ごしらえした①・水・地酒を入れ、アルミホイルを落とし蓋にして火にかけます。
- 4 沸騰したら、調味料を入れて中火にして、京ネギ・キノコ・豆腐を入れます。
- 5 鯛アラの目が白くなったら完成!伊予柑を絞ったポン酢につけて、お召し上がりください。

お好みで
調節して
ください

居酒屋割烹 宇和海 三番町店

住所 愛媛県松山市三番町4-6-20 廣瀬ビル1・2F

TEL 089-932-5486

HP <https://r.gnavi.co.jp/2kyp4ujy0000/>

当メニューは店舗でも提供しています。2021年3月末まで提供予定です。

※掲載情報は2021年3月12日時点のものです。店舗情報等は変更になる可能性があります。

瀬戸内の恵みたっぷり!

25レシピ
公開中!

柑橘と日本酒の マリアージュレシピ in 松山

柑橘王国・愛媛には、「紅まどんな」や「せとか」などジューシーなかんきつがたくさん!

今年は松山市の飲食店が考案した“かんきつ×地酒”のマリアージュレシピを特別に公開します。

お店でプロの料理を味わったり、おうちで自分好みにアレンジしてみたり…。

爽やかなかんきつと味わい深い日本酒のおいしさを、ぜひお楽しみください。

CHICKENバル GU



柑橘のシュワシュワ日本酒ゼリー

旬のかんきつを活かした、シュワシュワ感が楽しいゼリーです。ポイントは、炭酸が消えないようにそっと注ぐことと、アルコールをしっかりと飛ばすこと。みかんはみずみずしいものを使うとおいしく仕上がります。

材料 4人分 | 所要時間 約20分

松山三井(日本酒) …… 100cc	粉ゼラチン …… 5g
炭酸水 …… 200cc	レモン汁 …… 10cc
紅まどんなorタロッコオレンジ (みかん) …… 1個(8カット)	グラニュー糖 …… 40g
	飾り用ミント …… 4枚程度

作り方

- 1 まずはゼリー液を作りましょう。日本酒を鍋に入れて、沸騰直前まで温めます。
- 2 ①に、あらかじめふやかしておいたゼラチン粉とグラニュー糖を入れ、溶けるまで混ぜます。
- 3 粗熱が取れたら、そこにレモン汁を加えます。
- 4 ③をこし器でこして、ボウルに移して少し冷まします。
- 5 ボウルに炭酸水を静かに注ぎ入れます。この時、ボウルの表面に沿わせて、泡が立たないようにするのがポイント!
- 6 ゼリー液を固めていきます。グラスにカットされたみかんを入れ、グラスを傾けてゼリー液を沿わせるようにゆっくり注ぎ入れます。
- 7 空気が入らないようにゼリーの表面をラップでぴったりと覆い、冷蔵庫で2時間ほど冷やして固めます。仕上げにミントを添えれば完成♪

CHICKENバル GU

住所 愛媛県松山市三番町1-9-18 hoojiroビル
TEL 089-947-0139
HP <https://r.gnavi.co.jp/nku9ye000000/>

※当メニューは店舗での提供はありません。

瀬戸内の恵みたっぷり!

25レシピ
公開中!

柑橘と日本酒の マリアージュレシピ in 松山

柑橘王国・愛媛には、「紅まどんな」や「せとか」などジューシーなかんきつがたくさん!
今年は松山市の飲食店が考案した“かんきつ×地酒”のマリアージュレシピを特別に公開します。

お店でプロの料理を味わったり、おうちで自分好みにアレンジしてみたり…。
爽やかなかんきつと味わい深い日本酒のおいしさを、ぜひお楽しみください。

菜縁 松山



甘トロ豚のみかん味噌焼き ～みかんソース～

みかんの皮を白みそと一緒に漬け込むことで、豚肉にもほのかにみかんの香りを楽しむことができます。ポイントは、豚肉を焼く時に弱火でじっくり焼くこと。西京焼きは焦げやすいので、慎重に調理することが大事です。

菜縁 松山

住所 愛媛県松山市二番町2-4-10 3F

TEL 089-948-8025

HP <https://r.gnavi.co.jp/gd743cky0000/>

当メニューは店舗でも提供しています。
2021年3月末まで提供予定です。

材料 1人分 | 所要時間 約50分

甘トロ豚 … 150g 白みそ … 500g 酒 … 50cc

ソース

しずく媛(日本酒) …… 200cc
柑橘王国 伊予柑フレーバーシロップ … 50cc
紅まどんな(みかん) …… 2個
バター …… 10g
はちみつ …… 5g
塩 …… 5g
淡口醤油 … 10cc

添え野菜

アスパラ … 2本 ブロccoli … 1/10個
トマト …… 1/4個 人参 …… 1/4本
オクラ …… 2本

作り方

下ごしらえ

1 白みそを酒50ccでのばし、みかん2個分の皮をみそに混ぜ合わせます。

2 豚肉を①の中に1日漬けておきます。

3 鍋に日本酒200ccとみかん2個を入れ、20分ほど炊きます。

4 さらに伊予柑のフレーバーシロップを入れて10分ほど炊きます。

5 ミキサーに、④と、バター・はちみつ・塩・淡口醤油を入れてかくはんします。

6 アスパラ・人参・ブロッコリー・オクラを軽く焼いておきます。

7 豚肉をみそから上げて、軽く水で洗って水分を拭き取ります。

8 油をひいたフライパンに豚肉を乗せ、弱火でふたをしてじっくり焼き上げましょう。

9 豚肉と添え野菜をお皿に盛り付け、温め直したソースを豚肉にかけて完成です!

ソースづくり

※写真はイメージです。

瀬戸内の恵みたっぷり!

25レシピ
公開中!

柑橘と日本酒の マリアージュレシピ in 松山

柑橘王国・愛媛には、「紅まどんな」や「せとか」などジューシーなかんきつがたくさん!

今年は松山市の飲食店が考案した“かんきつ×地酒”のマリアージュレシピを特別に公開します。

お店でプロの料理を味わったり、おうちで自分好みにアレンジしてみたり…。

爽やかなかんきつと味わい深い日本酒のおいしさを、ぜひお楽しみください。

ひょうたん島



地鶏を使った

とりのすき焼き鍋/かぼす

華やかな香りが特徴の地酒・雪雀を使ったすき焼き鍋。愛媛県産のかぼすを最後に絞って食べていただくと、爽やかに美味しくいただけます。

材料 1人分 | 所要時間 15~20分

愛媛県産地鶏 … 130g	焼き豆腐 …………… 1/3
玉ねぎ …………… 半分	春菊 …………… お好みで
しめじ …………… 半分	卵 …………… 2個
えのき …………… 半分	カボスorレモン … お好みで
京ネギ …………… 1本	

割り下	雪雀(日本酒) … 150cc	みりん …… 100cc
	醤油 …………… 100cc	砂糖 …… 100cc

作り方

- 1 玉ねぎをくし切りにして、鍋に敷き詰めます。
- 2 鍋にえのき・しめじ・焼き豆腐・京ネギを並べます。
- 3 鍋に地鶏を入れ、上に春菊を乗せます。
- 4 そこにあらかじめ作っておいた割り下を入れ、火にかけます。
- 5 沸騰したら、溶き卵をたら〜と回しかけます。
- 6 仕上げに柑橘類を絞って完成です!

ひょうたん島

住所 愛媛県松山市二番町2-7-16

TEL 050-5486-8969

HP <https://r.gnavi.co.jp/3tecfxbw0000/>

当メニューは店舗でも提供しています。

2021年3月末まで提供予定です。

※写真はイメージです。

瀬戸内の恵みたっぷり!

25レシピ
公開中!

柑橘と日本酒の マリアージュレシピ in 松山

柑橘王国・愛媛には、「紅まどんな」や「せとか」などジューシーなかんきつがたくさん!

今年は松山市の飲食店が考案した“かんきつ×地酒”のマリアージュレシピを特別に公開します。

お店でプロの料理を味わったり、おうちで自分好みにアレンジしてみたり…。

爽やかなかんきつと味わい深い日本酒のおいしさを、ぜひお楽しみください。

BISTRO KOJI



柚子の器に入った 愛南のカツオのタタキ

フランスの料理法を“和”で再現!日本酒との相性も抜群な一品です。

材料 1人分 | 所要時間 約30分

板ゼラチン	1/2枚	カツオ	1/4枚
柚子	1個	飾り用ハーブ	ひとつまみ
雪雀 純米吟醸(日本酒)	200cc	塩	ひとつまみ

A	パプリカ赤	1/3個	ズッキーニ	1/3個
	パプリカ黄色	1/3個		

作り方

- 1 日本酒を火にかけてアルコールを飛ばします。
- 2 ①に、ふやかしたゼラチンを加えて溶かし、冷水で冷まします。
- 3 ②に、細かくぎざんだ柚子の皮を加えます。
- 4 柚子を絞り器などで絞り、柚子ジュースを作ります。
- 5 Aを5mm角に切ってフライパンで炒め、冷ましてから、柚子のジュースでマリネします。
- 6 カツオに塩を振り、こちらも柚子のジュースでマリネ。30分置いたら、カツオの皮目をバーナーで香ばしく焼いてください。
- 7 果肉を取った柚子に、⑤と、スライスした⑥を盛りつけます。上からジュレをかけて、ハーブを飾れば完成♪

BISTRO KOJI

住所 愛媛県松山市三番町5-1-11 1F

TEL 089-932-1070

H P <https://r.gnavi.co.jp/51apzxsr0000/>

※当メニューは店舗での提供はありません。

※掲載情報は2021年3月12日時点のものです。店舗情報等は変更になる可能性があります。

※写真はイメージです。

瀬戸内の恵みたっぷり!

25レシピ
公開中!

柑橘と日本酒の マリアージュレシピ in 松山

柑橘王国・愛媛には、「紅まどな」や「せとか」などジューシーなかんきつがたくさん!

今年は松山市の飲食店が考案した“かんきつ×地酒”のマリアージュレシピを特別に公開します。

お店でプロの料理を味わったり、おうちで自分好みにアレンジしてみたり…。

爽やかなかんきつと味わい深い日本酒のおいしさを、ぜひお楽しみください。

Dining 慶 きょん



オンマのさっぱり Chorogi サラダ

~柑橘と日本酒の入ったオリジナルソース和え~

あっさりさっぱり定番の Chorogi サラダです。オンマ特製の柑橘と日本酒の入ったオリジナルソースを和えてお楽しみください。

材料 4人分 | 所要時間 約20分

ミンチ肉 …… 20g サニーレタス・きゅうり・豆腐・トマト・
濃口醤油 … 小さじ1 韓国のり … お好みで
砂糖 …… 小さじ1

ドレッシング

濃口醤油 … 200cc 酢 …… 大さじ1
砂糖 …… 小さじ1 ごま油 …… 小さじ1
にんにく … 大さじ1 愛媛県産レモン … ひと絞り
唐辛子 … 大さじ1.5 千代に八千代に(日本酒)
味の素 …… 少々 …… 小さじ0.5

作り方

ドレッシング
づくり

- 1 濃口醤油→砂糖→にんにく→唐辛子→味の素→酢・ごま油・レモン・日本酒の順に入れて混ぜます。
- 2 サニーレタス・きゅうり・豆腐・トマトを食べやすい大きさに切ります。
- 3 ミンチをフライパンで炒め、濃口醤油と砂糖で味付け。
- 4 お皿の上に②を盛り付け、上から③を乗せて、ドレッシングをかけたら完成♪

Dining 慶 きょん

住所 愛媛県松山市三番町2-10-7 二宮ビル2F

TEL 089-931-8070

HP <https://r.gnavi.co.jp/r6jv5vmx0000/>

当メニューは店舗でも提供しています。
通年提供予定です。

※掲載情報は2021年3月12日時点のものです。店舗情報等は変更になる可能性があります。

※写真はイメージです。

瀬戸内の恵みたっぷり!

25レシピ
公開中!

柑橘と日本酒の マリアージュレシピ in 松山

柑橘王国・愛媛には、「紅まどんな」や「せとか」などジューシーなかんきつがたくさん!

今年は松山市の飲食店が考案した“かんきつ×地酒”のマリアージュレシピを特別に公開します。

お店でプロの料理を味わったり、おうちで自分好みにアレンジしてみたり…。

爽やかなかんきつと味わい深い日本酒のおいしさを、ぜひお楽しみください。

唐揚げハウス～Little～



中島産完熟レモンの 日本酒サワー

中島産の完熟レモンと地酒のカクテル。中島産の完熟レモンは糖度9度で味も香りも抜群!余計なものを入れずに、素材の味を存分に楽しめるレシピです。

材料 2人分 | 所要時間 約3分

松山三井(日本酒) …… 120cc

中島産完熟レモン …… 1個

ロックアイス …… 4個

作り方

- 1 ロックアイスをグラスに入れ、よく冷えた日本酒を静かに注ぎます。
- 2 レモンを絞り器などで絞って、果汁をグラスに注ぎ、軽く混ぜれば完成です!
- 3 仕上げに、グラスの淵に輪切りのレモンを添えてもGOOD!手軽に居酒屋気分が味わえます。

唐揚げハウス～Little～

住所 愛媛県松山市別府町342-1

TEL 050-5488-8930

HP <https://r.gnavi.co.jp/2c4yng3j0000/>

※当メニューは店舗での提供はありません。

※写真はイメージです。

瀬戸内の恵みたっぷり!

25レシピ
公開中!

柑橘と日本酒の クリアージュレシピ in 松山

柑橘王国・愛媛には、「紅まどんな」や「せとか」などジューシーなかんきつがたくさん!

今年は松山市の飲食店が考案した“かんきつ×地酒”のマリアージュレシピを特別に公開します。

お店でプロの料理を味わったり、おうちで自分好みにアレンジしてみたり…。

爽やかなかんきつと味わい深い日本酒のおいしさを、ぜひお楽しみください。

菜縁 松山



みかんと日本酒の スムージーカクテル

みかんと日本酒のすっきり甘いスムージーカクテル。みかんがなめらかになるまでじっくりかくはんするのがポイントです。

材料 1人分 | 所要時間 約5分

しずく媛(日本酒) …… 50cc

紅まどんな(みかん) …… 3個

はちみつ …………… 10cc

作り方

- 1 皮を剥いたみかんとはちみつを、泡だて器などを使ってかくはんします。ジューサーを使うと楽チン♪
- 2 なめらかになるまでかくはんしたら、お気に入りのグラスに注ぎましょう。
- 3 その上からゆっくり日本酒を注いで、スムージーカクテルの完成! 紅まどんなを輪切りにして添えても可愛いです。

当メニューは店舗でも提供しています。
2021年3月末まで提供予定です。

菜縁 松山

住所 愛媛県松山市二番町2-4-10 3F

TEL 089-948-8025

H P <https://r.gnavi.co.jp/gd743cky0000/>

※掲載情報は2021年3月12日時点のものです。店舗情報等は変更になる可能性があります。

※写真はイメージです。

瀬戸内の恵みたっぷり!

25レシピ
公開中!

柑橘と日本酒の マリアージュレシピ in 松山

柑橘王国・愛媛には、「紅まどんな」や「せとか」などジューシーなかんきつがたくさん!

今年は松山市の飲食店が考案した“かんきつ×地酒”のマリアージュレシピを特別に公開します。

お店でプロの料理を味わったり、おうちで自分好みにアレンジしてみたり…。

爽やかなかんきつと味わい深い日本酒のおいしさを、ぜひお楽しみください。

創作串焼き 空kin萄



創作串焼き 空kin萄

住所 愛媛県松山市柳井町2-10-13

TEL 050-5487-9292

HP <https://r.gnavi.co.jp/48xxu1cc0000/>

当メニューは店舗でも提供しています。
2021年8月末まで提供予定です。

凍結さむらいロック

日本酒をカクテルシャーベットにアレンジした、大人のデザートです。当店ではアルコール度数の高い日本酒を使用しているため-23度で凍結させていますが、家庭にある一般的な冷凍庫で作る場合は、度数低めの日本酒を使うのがおすすめ。グラスもキンキンに冷やしてくださいね。

材料 1人分 | 所要時間 約3分

(冷凍時間を含まず)

日本酒の原酒 …………… 200cc

愛媛県産カットレモン …… 1/8カット

作り方

- 1 日本酒を厚めのペットボトル等に移し替え、冷凍庫で6時間程度冷やします。この時、グラスも一緒に冷凍庫で冷やしてください。
- 2 レモンを1/8の大きさにカットします。
- 3 木のマスに冷やしたグラスを入れます。(木のマスはなくてもOK!)
- 4 日本酒を冷凍庫から出し、ふたを開けて空気をいれ、ふたを閉じてから振ってシャーベット状にします。
- 5 グラスに④をゆっくり注ぎ、上からレモンを絞って完成です!

瀬戸内の恵みたっぷり!

25レシピ
公開中!

柑橘と日本酒の マリアージュレシピ in 松山

柑橘王国・愛媛には、「紅まどんな」や「せとか」などジューシーなかんきつがたくさん!
今年松山市の飲食店が考案した“かんきつ×地酒”のマリアージュレシピを特別に公開します。

お店でプロの料理を味わったり、おうちで自分好みにアレンジしてみたり…。
爽やかなかんきつと味わい深い日本酒のおいしさを、ぜひお楽しみください。

隠れ家個室～花道～



隠れ家個室～花道～

住所 愛媛県松山市二番町2-3-6
TEL 089-961-4286
HP <https://r.gnavi.co.jp/7dzahfx70000/>

愛媛の日本酒(山丹政宗 しずく媛/ 栄光 松山三井)と愛媛早生みかんの マリアージュ

日本酒の辛さの中に果実の酸味を加えることで、日本酒が苦手な方でも飲みやすく仕上がります。早生みかんだけでなく、レモンやライムなど酸味が強い柑橘でアレンジしてもGOOD!

材料 1人分 | 所要時間 約2分

お好みの辛口の日本酒 …… 180cc
早生みかん(柑橘類) …… 各1切れ

作り方

- 1 よく冷えたグラスに日本酒を注ぎます。
- 2 早生みかん(柑橘類)をお好みで数滴入れてください。
辛口の日本酒がぐっと飲みやすくなりますよ♪

当メニューは店舗でも提供しています。
2021年4月末まで提供予定です。

※写真はイメージです。

瀬戸内の恵みたっぷり!

25レシピ
公開中!

柑橘と日本酒の マリアージュレシピ in 松山

柑橘王国・愛媛には、「紅まどな」や「せとか」などジューシーなかんきつがたくさん!

今年は松山市の飲食店が考案した“かんきつ×地酒”のマリアージュレシピを特別に公開します。

お店でプロの料理を味わったり、おうちで自分好みにアレンジしてみたり…。

爽やかなかんきつと味わい深い日本酒のおいしさを、ぜひお楽しみください。

誠志堂



誠志堂

住所 愛媛県松山市大街道3-7-10

TEL 089-934-7976

HP <https://r.gnavi.co.jp/s025531/>

柚子雀

柚子を絞った後の血状の皮は、そのままおつまみのお皿にしても、千切りにして調味料に活用してもGOOD! 塩とはちみつで味を調節して、自分好みの1杯を作ってください。

材料 1人分 | 所要時間 約3分

雪雀 上撰辛口(日本酒) … 100cc

柚子 ……………… 半分

塩・はちみつ ……………… お好みで

作り方

- 1 柚子を半分に切り、絞り器などで絞り汁を作ってください(目安は20ccです。柚子は個体差があるので調節してください)。
- 2 絞り汁に、お好みで塩とはちみつを入れます。
- 3 グラスに注いだ雪雀に②を入れ、軽く混ぜて完成! 塩とはちみつは、少しずつ味を確認しながら入れるのがおすすめです。

当メニューは店舗でも提供しています。
通年提供予定です。

※写真はイメージです。

瀬戸内の恵みたっぷり!

25レシピ
公開中!

柑橘と日本酒の マリアージュレシピ in 松山

柑橘王国・愛媛には、「紅まどんな」や「せとか」などジューシーなかんきつがたくさん!

今年は松山市の飲食店が考案した“かんきつ×地酒”のマリアージュレシピを特別に公開します。

お店でプロの料理を味わったり、おうちで自分好みにアレンジしてみたり…。

爽やかなかんきつと味わい深い日本酒のおいしさを、ぜひお楽しみください。

艶吉 本店



レモンSAKEサワー

レモンの香りがすっきり爽快!日本酒が飲みやすくなるアレンジレシピです。とっても簡単に作れるので、ぜひ挑戦してみてください。

材料 1人分 | 所要時間 約3分

川亀(日本酒) …………… 100cc
もりのしずくれもん(レモン) …… 2個
レモンシロップ …………… 3cc
炭酸水 …………… 200cc

作り方

- 1 グラスに氷を入れ、川亀を注ぎます。
- 2 もりのしずくれもんを適当な大きさにカットし、軽く絞りながらグラスに入れます。
- 3 ゆっくりと炭酸水を注ぎます。
- 4 最後にレモンシロップを入れて、軽く混ぜれば完成です!

当メニューは店舗でも提供しています。
通年提供予定です。

艶吉 本店

住所 愛媛県松山市花園町3-12 1F

TEL 089-921-6881

HP <https://r.gnavi.co.jp/61n688x10000/>

瀬戸内の恵みたっぷり!

25レシピ
公開中!

柑橘と日本酒の マリアージュレシピ in 松山

柑橘王国・愛媛には、「紅まどんな」や「せとか」などジューシーなかんきつがたくさん!

今年は松山市の飲食店が考案した“かんきつ×地酒”のマリアージュレシピを特別に公開します。

お店でプロの料理を味わったり、おうちで自分好みにアレンジしてみたり…。

爽やかなかんきつと味わい深い日本酒のおいしさを、ぜひお楽しみください。

鉄板グリル WA!KKA



ソルティスノー

氷を入れてアイスでも、レンジでチンしてホットでも!レモンやオレンジなど、お好みのフレッシュ果汁を絞り入れてもGOOD♪

材料 1人分 | 所要時間約3分

雪雀(日本酒)	75cc
柑橘王国 伊予柑フレーバーシロップ	25cc
伯方の塩 フルールドウセル	少々
飾り用ミント	少々
氷	適量
レモンなどの柑橘	適量

普通の塩でもOK

作り方

- 1 グラスの縁をレモンなどの柑橘で湿らせて、塩をつけます。家庭用のサラサラした塩を使う場合は、少なめにつけてください。
- 2 グラスに氷を適量入れます。
- 3 日本酒を注いでいきます。
- 4 伊予柑のフレーバーシロップを入れたら、ゆっくりと優しく混ぜて…
- 5 ミントの葉を飾れば完成!お好みでフレッシュ果汁を絞るのもオススメです♪

鉄板グリル WA!KKA

住所 愛媛県松山市二番町2-5-1 OSビル1F
TEL 089-968-2705
HP <https://r.gnavi.co.jp/cgyc5gby0000/>

※当メニューは店舗での提供はありません。

瀬戸内の恵みたっぷり!

25レシピ
公開中!

柑橘と日本酒の マリアージュレシピ in 松山

柑橘王国・愛媛には、「紅まどんな」や「せとか」などジューシーなかんきつがたくさん!

今年は松山市の飲食店が考案した“かんきつ×地酒”のマリアージュレシピを特別に公開します。

お店でプロの料理を味わったり、おうちで自分好みにアレンジしてみたり…。

爽やかなかんきつと味わい深い日本酒のおいしさを、ぜひお楽しみください。

えひめキッチン



季節の柑橘まるごとカクテル

柑橘の甘みや酸味が日本酒と混ざることによって、日本酒が苦手な方でもおいしく楽しめるカクテルになります。甘いカクテルがお好みの方は、はちみつを入れて味を調整してください。当店では時期によって様々な日本酒や柑橘を使用しておりますので、ぜひ店舗でも味わってみてください。

材料 1人分 | 所要時間 約2分

松山三井(日本酒) …… 75cc

伊予柑 …… 1/2個

はちみつ …… 少々

作り方

- 1 伊予柑を上下に分かれるように、半分にカットします。
- 2 実が食べやすくなるように、皮と実の間にぐるっと一周ナイフを入れておきます。
- 3 風味を出すために、皮に数か所小さな切り込みを入れておきましょう。
- 4 小さめのグラスを用意して、軽〜く伊予柑を絞ります。伊予柑はそのまま実が上になるようにしてグラスに入れてください。
- 5 その上から優しく日本酒を注ぎます。
- 6 軽く混ぜます。好みの風味になるまで、マドラーで伊予柑を押して調節してください。
- 7 お好みではちみつを入れて完成です♪

えひめキッチン

住所 愛媛県松山市大街道3-3-5 友近ビル 1F

TEL 089-943-8877

HP <https://r.gnavi.co.jp/dtd8eb7j0000/>

当メニューは店舗でも提供しています。

2021年4月末まで提供予定です。

※写真はイメージです。

瀬戸内の恵みたっぷり!

25レシピ
公開中!

柑橘と日本酒の クリアージュレシピ in 松山

柑橘王国・愛媛には、「紅まどんな」や「せとか」などジューシーなかんきつがたくさん!

今年は松山市の飲食店が考案した“かんきつ×地酒”のマリアージュレシピを特別に公開します。

お店でプロの料理を味わったり、おうちで自分好みにアレンジしてみたり…。

爽やかなかんきつと味わい深い日本酒のおいしさを、ぜひお楽しみください。

Dining 慶 きよん



Dining 慶 きよん

住所 愛媛県松山市三番町2-10-7 二宮ビル2F

TEL 089-931-8070

HP <https://r.gnavi.co.jp/r6jv5vmx0000/>

キョンちゃんが、作っちゃった!

日本酒 🍶

看板娘キョンちゃんが作った日本酒メニュー。柚子の果肉入りで後味さっぱり!女性から男性までおすすめの1杯です。

材料 1人分 | 所要時間 約5分

千代に八千代に(日本酒) …………… 1合
ゆずシロップ …………… 10cc
ゆず果肉(市販の柚子茶でもOK) …… 大さじ1
レモン …………… ひと絞り

作り方

- 1 日本酒にゆずシロップを入れます。
- 2 ①にゆずの果肉を入れます。(Dining慶では、業務用スーパーで買える柚子茶を使用しています!)
- 3 レモンを絞って軽く混ぜれば完成です!

当メニューは店舗でも提供しています。
通年提供予定です。