

「蜂蜜レモンソーダ・ハイボール」

[材料]

- a. 益子産蜂蜜(さくら) 5ml
- b. 宇都宮市桑島産蜂蜜(アカシア) 5ml
- c. 日光市湯西川産蜂蜜(マロニエ) 15ml
- d. レモン果汁(ポッカレモン100) 15ml
- e. 水 適宜
- f. 炭酸水 150ml
- g. 蒸留酒 30ml

[調理法]

蜂蜜レモンソーダ

1. グラスに常温の(a)から(d)を入れ混ぜる。(冷えているとよく混ざりません)
2. (f)と(g)を入れて軽く混ぜて出来上がり。

蜂蜜レモンハイボール

1. グラスに常温の(a)から(d)を入れ混ぜる。(冷えているとよく混ざりません)
2. (f)と(g)を入れて軽く混ぜて出来上がり。
3. 蒸留酒は、ダークラムはメロウに、ホワイトラムはクリアに、テキーラはシャープになります。

[紹介]

Honey bee & Harmony

益子の養蜂家 Honey Bee & Harmony で自家採蜜したハチツを使用したオリジナルのカクテルです。