



MOTOZAKE

SAKE cocktail recipe

監修 SAKE HALL HIBIYA BAR

レシピの基本は

1:1

※MOTOZAKEは
カクテル総容量の半分以上

リキュールは

1tsp

※あくまで日本酒ベースの
味に仕上げる。

※材料に「サキニック炭酸 60ml」とある箇所は、
「SODA30ml」 + 「トニックウォーター30ml」でも代用できます。

MOTOZAKE Sake Cocktail recipe

SAKENIC - サキニック -

【用意するもの】

- ・タンブラーグラス
(10オンス程〈300ml程〉が理想)

【材料】

- ・MOTOZAKE【基酒】(60ml)
- ・サキニック炭酸(60ml)
- ・氷(適量)
- ※さらに風味豊かに楽しむなら
- ・オレンジピールが理想
(他の柑橘果実の皮でもOK)



日本名門酒会
JAPAN FINEST SAKE ASSOCIATION

【つくり方】

- ①氷をタンブラーグラスいっぱいに入れます。
- ②MOTOZAKE(60ml)を注ぎます。
- ③サキニック炭酸(60ml)を注ぎます。
- ④軽くステアします。(氷を1回持ち上げる程度でOK)
- *さらに風味豊かに楽しむなら
- ⑤オレンジピールを入れます。



MOTOZAKE Sake Cocktail recipe

SAKE MOJITO - サキ・モヒート -

【用意するもの】

- ・タンブラーグラス
(10オンス〈300ml程〉)が理想
- ・ストロー(2本)
- ・ペストル(または小さなすりこぎ)

【材料】

- ・MOTOZAKE【基酒】(60ml)
- ・サキニック炭酸(60ml)
- ・ライム(1/8カットを2個)
- ・スヘアミントの葉が理想(適量)
(他のミントの葉でもOK)
- ・シュガーシロップ(ガムシロップ)
(1tsp:約5ml)
- ・クラッシュアイス(ブロックでもOK)



日本名門酒会
JAPAN FINEST SAKE ASSOCIATION



【つくり方】

- ①ミントをタンブラーグラスに入れます。
- ②シュガーシロップ(1tsp)を入れます。
- ③ペストルでミントを軽く押す程度に潰し、香りを出します。
- ④ライムをギュッと搾って、グラスへ落とします。
- ⑤MOTOZAKE(60ml)を注ぎ軽くステアします。
- ⑥クラッシュアイスをグラスの半分くらいまで入れ、ステアします。
- *ポイント:ここで、グラスを回しながら上へ持ち上げるようにステアすると、ミントが簡単に綺麗に広がります。
- ⑦クラッシュアイスをグラスいっぱいまで入れます。
- ⑧サキニック炭酸(60ml)を注ぎ軽くステアします。
- ⑨ストローを2本差し、ミントを飾って完成。



レシピ無限大

MOTOZAKE
60ml

+

季節の
FRUITS

※日本の四季・旬・地域を
カクテルで演出

MOTOZAKE Sake Cocktail recipe

MIST - みかんミスト -

【用意するもの】

- ・ロックグラス(10オンス程)
- ・ストロー(1/2にカットして使用)
- ・ペストル(または小さなすりこぎ)
- ・クラッシュアイスが理想
(ブロックでも可)

【材料】

- ・MOTOZAKE(60ml)
- ・みかん(1/2個 ※表皮はむきます)
- ・シュガーシロップ(1tsp)
- ・クラッシュアイス(適量)



日本名門酒会
JAPAN FINEST SAKE ASSOCIATION

【つくり方】

- ①ロックグラスにみかん(1/2個)を入れます。
- ②MOTOZAKE(60ml)を注ぎます。
- ③シュガーシロップ(1tsp)を入れます。
- ④みかんをペストルで潰します。
- ⑤クラッシュアイスをグラスいっぱいに入れます。
- ⑥ストローを2本差し、ミントをデコレーションして完成。



MOTOZAKE Sake Cocktail recipe

SAKE Salty Dog -SAKEソルティードッグ-

【用意するもの】

- ロックグラス (10オンス程)

【材料】

- MOTOZAKE (60ml)
- グレープフルーツジュース果汁100% (60ml)
- 塩 (目の粗いもの)

*SAKE HALLではマルガリータソルトを使用

- ライム (レモンでも可)
- 氷 (よく締まったものが理想)





【つくり方】

- ①グラスのふちにライムをあてながら、グラスを回します。
 - ②平皿に塩を広げ、グラスを回してふちに塩をつけます。
 - ③氷をグラスいっぱいに入れます。
 - ④MOTOZAKE (60ml)、グレープフルーツジュース (60ml) を注ぎます。
- *ポイント：MOTOZAKE50mlはメジャーで、残り10mlとジュースはピンから注ぐようにすると、ふちの塩が取れにくいです。
- ⑤塩が取れないよう、そっとステアして完成。
- *塩を使わなければ「SAKEブルドッグ」になります。



MOTOZAKE Sake Cocktail recipe

Sake Mule -サキ・ミュール-

【用意するもの】

- タンブラーグラス (10オンス程)

【材料】

- MOTOZAKE (60ml)
- ジンジャーエール (60ml)
- ライム (1/8カット)
- 氷 (よく締まったものが理想)





【つくり方】

- ①氷をタンブラーグラスいっぱいに入れます。
 - ②MOTOZAKE (60ml) を注ぎます。
 - ③ジンジャーエール (60ml) を注ぎます。
 - ④ライムカットを軽く絞ってから、グラスに落とすとして完成。
- *ポイント：ライムは最後に絞って入れることで、香りよく出来上がります。



浦霞 (宮城) 大山 (山形) 若戎 (三重) 春鹿 (奈良) 豊の秋 (島根) 五橋 (山口) 司牡丹 (高知)

サキニツク炭酸




MOTOZAKE ホームページ
www.motozake.com



Motozake facebook ページ

毎日更新中
「いいね！」
よろしくお願ひします。

motozake 検索 



日本名門酒会
JAPAN PRESTIGE SAKE ASSOCIATION

www.meimonshu.jp