

香り、甘みが織りなす上品な新感覚のカクテル

梅酒

梅酒のカクテル

白加賀でつくった梅酒
12度 1.8ℓ
黒梅酒
10度 1.8ℓ / 1ℓ
赤梅酒
8度 1.8ℓ / 1ℓ
白梅酒
8度 1.8ℓ



この爽快感！もはや定番 ソーダ梅酒

※360



- 黒梅酒 60ml
- おいしい炭酸水 90ml

- ①氷4～5個の入ったグラスに黒梅酒を注ぐ。
- ②おいしい炭酸水を注ぎ、軽くステアする。

爽快感に香りと深みをプラス しそ梅酒サワー

※360



- 黒梅酒 60ml
- おいしい炭酸水 90ml
- しそ 2枚

- ①氷4～5個の入ったグラスに黒梅酒を注ぐ。
- ②おいしい炭酸水を注ぐ。
- ③みじん切りしたしそを入れて、軽くステアする。

トロピカルな感覚を楽しみたいならこれ！ プラマンゴーサワー

※360



- 白加賀でつくった梅酒 30ml
- おいしい炭酸水 90ml
- Ribbon MANGO(マンゴー)

30ml

- ①氷4～5個の入ったグラスに白加賀でつくった梅酒を注ぐ。
- ②おいしい炭酸水とRibbon MANGO(マンゴー)を注ぎ、軽くステアする。

クセになる懐かしいレトロな味わい 巨峰梅酒サワー

※360



- 白加賀でつくった梅酒 30ml
- おいしい炭酸水 90ml
- Ribbonシロップ
巨峰果汁入り 30ml

- ①氷4～5個の入ったグラスに白加賀でつくった梅酒を注ぐ。
- ②おいしい炭酸水とRibbonシロップ巨峰果汁入りを注ぎ、軽くステアする。

香り、甘みが織りなす上品な新感覚のカクテル

梅酒

梅酒のカクテル

白加賀でつくった梅酒 12度 1.8ℓ
 黒梅酒 10度 1.8ℓ / 1ℓ
 赤梅酒 8度 1.8ℓ / 1ℓ
 白梅酒 8度 1.8ℓ



キレイな色味で、まろやかな杏仁豆腐テイスト
梅酒ミルク

※220



○白加賀でつくった梅酒 60ml
 ○牛乳 60ml

①シェイカーに氷、白加賀でつくった梅酒、牛乳を入れシェイクする。
 ②氷3~4個を入れたグラスに①を注ぐ。

フローズンで爽やかさ際立つ
フローズン赤梅酒

※220



○3種の贅沢ポリフェノール赤梅酒 60ml
 ○氷 3~4個

①3種の贅沢ポリフェノール赤梅酒と氷3~4個をミキサーにかけグラスに注ぐ

ホットでまろやかさ際立つ
ホットレモン梅酒

※180



○白加賀でつくった梅酒 120ml
 ○業務用ポッカレモン100% 30ml

①業務用ポッカレモン100%をあたため、グラスに入れる。
 ②白加賀でつくった梅酒を注ぎ、軽くステアする。

フルーツと梅の香りが豊かな梅酒サングリア
赤梅酒サングリア

※300



○季節のフルーツ
 ○3種の贅沢ポリフェノール赤梅酒 60ml

①フルーツをひと口大にカットしてグラスに入れ、3種の贅沢ポリフェノール赤梅酒を注ぐ。

香り、甘みが織りなす上品な新感覚のカクテル

梅酒

梅酒のカクテル

白加賀でつくった梅酒
12度 1.8ℓ
黒梅酒
10度 1.8ℓ/1ℓ
赤梅酒
8度 1.8ℓ/1ℓ
白梅酒
8度 1.8ℓ



とろりとした口当たりのまろやかな味わい

黒梅酒×豆乳

※180



- 黒梅酒 60ml
- 豆乳 60ml

①黒梅酒と豆乳をグラスに注ぎ、ステアする。

甘さ控えめ、さっぱりとした味わい

赤梅酒×烏龍茶

※300



- 3種の贅沢ポリフェノール赤梅酒 45ml
- 烏龍茶 45ml

①グラスに氷を入れ、3種の贅沢ポリフェノール赤梅酒を注ぐ。
②烏龍茶をグラスに注ぎ、ステアする。

しょうがが効いた大人のホットカクテル

黒梅酒ホットジンジャー

※150



- 黒梅酒 40ml
- おろししょうが 小さじ1/3
- 蜂蜜 小さじ1
- お湯 80ml

①黒梅酒とおろししょうが、蜂蜜を入れ、軽くステアする。
②グラスにお湯を注ぐ。

たっぷりビューティ 赤の梅ポンチ



- 赤梅酒2:りんごジュース1
- 白桃缶 1/2缶
- いちご 5~7個
- ブルーベリー 1パック
- りんご 小1個
- ミント飾り用

①ボウルに氷とフルーツを入れ、赤梅酒とりんごジュースを注ぎ、混ぜ合わせる。
②最後にミントを添える。

香り、甘みが織りなす上品な新感覚のカクテル

梅酒

梅酒のカクテル

白加賀でつくった梅酒
12度 1.8ℓ
黒梅酒
10度 1.8ℓ / 1ℓ
赤梅酒
8度 1.8ℓ / 1ℓ
白梅酒
8度 1.8ℓ



元気モリモリ 黒の梅ポンチ



- 黒梅酒2: 烏龍茶1
- ナタデココ1パック
- 干しあんず5~8個
- 干しぶどう10~15個
- パイナップル缶1缶
- みかん缶1缶

①ボウルに氷とフルーツを入れ、黒梅酒と烏龍茶を注ぎ、混ぜ合わせる。

すっきりフレッシュ 白の梅ポンチ



- 白梅酒2: 炭酸水1
- グレープフルーツ2個
(1個をルビーグレープフルーツにすると華やかに)
- キウイ1個
- バナナ1本
- さくらんぼ缶1缶

①ボウルに氷とフルーツを入れ、白梅酒と炭酸水を注ぎ、混ぜ合わせる。

夏の日差しに負けないぞカクテル ヨーグルト赤梅酒

※150



- 赤梅酒1: 飲むヨーグルト1
- ブルーベリー5個程度

①グラスに氷を入れ、赤梅酒を注ぐ。
②飲むヨーグルトを一点に勢いよく注ぐ。
③お好みでブルーベリーを添える。

夏の日差しに負けないぞカクテル トマト赤梅酒

※300



- 赤梅酒1: トマトジュース2
- はちみつ お好みの量
- レモン汁 お好みの量

①グラスに氷を入れ、赤梅酒、トマトジュースを注ぐ。
②お好みではちみつとレモン汁を入れて混ぜ合わせる。

香り、甘みが織りなす上品な新感覚のカクテル

梅酒 梅酒のカクテル

白加賀でつくった梅酒
12度 1.8ℓ
黒梅酒
10度 1.8ℓ / 1ℓ
赤梅酒
8度 1.8ℓ / 1ℓ
白梅酒
8度 1.8ℓ



夏の暑さにお疲れサマーカクテル オレンジ白梅酒フロート

※180



- 白梅酒1: オレンジジュース2
- バニラアイス お好みの量
- ミント 飾り用

- ①グラスに氷を入れ、白梅酒とオレンジジュースを注ぎ、混ぜ合わせる。
- ②バニラアイスを乗せ、ミントを添える。

夏の暑さにお疲れサマーカクテル グレープフルーツ白梅酒

※300



- 白梅酒1: グレープフルーツ絞り汁2

- ①グラスに氷を入れ、白梅酒を注ぐ。
- ②グレープフルーツの絞り汁を加え混ぜ合わせる。

夏だよ！エンジン全開だよ！カクテル アサイー黒梅酒

※150



- 黒梅酒1: アサイージュース1
- ブルーベリー5個程度

- ①グラスに氷を入れ、黒梅酒とアサイージュースを注ぐ。
- ②混ぜ合わせて完成。

夏だよ！エンジン全開だよ！カクテル ライム黒梅酒

※300



- 黒梅酒2: 炭酸水2: ライム絞り汁1
- はちみつ お好みの量

- ①グラスに氷を入れ、黒梅酒を注ぎ、炭酸水とライムの絞り汁を入れやすく混ぜ合わせる。
- ②お好みではちみつを入れる。

香り、甘みが織りなす上品な新感覚のカクテル

梅酒 梅酒のカクテル

白加賀でつくった梅酒
12度 1.8ℓ
黒梅酒
10度 1.8ℓ / 1ℓ
赤梅酒
8度 1.8ℓ / 1ℓ
白梅酒
8度 1.8ℓ



冬の乾燥もこわくないぞカクテル 赤梅酒ホットチョコレート

※180



- 赤梅酒1: 豆乳2強
- チョコレート 赤梅酒と同量
- オレンジ 飾り用

- ①チョコレートを湯煎し、溶けたら温めておいた豆乳を混ぜながら加える。
- ②完全に混ざりトロットしたら、グラスに注ぎ、赤梅酒を加えてよく混ぜる。
- ③オレンジの皮のすりおろしを添える。

冬の乾燥もこわくないぞカクテル 赤梅酒シエルパティー

※300



- 赤梅酒1: 紅茶2
- はちみつ お好みの量
- シナモンスティック お好みで

- ①グラスに温かい紅茶を注ぎ、赤梅酒を加える。
- ②お好みではちみつを入れて混ぜ合わせる。
- ③お好みでシナモンスティックを飾る。

冬の疲れをホッと癒してカクテル はちみつレモン白梅酒

※150

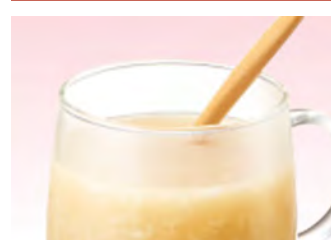


- 白梅酒1: お湯1
- はちみつ お好みの量
- レモンスライス

- ①グラスに白梅酒、お湯を注ぐ。
- ②お好みではちみつを入れて混ぜ合わせる。
- ③スライスしたレモンを添える。

冬だって元気いっぱいカクテル 甘酒ホット黒梅酒

※180



- 黒梅酒1: 甘酒2

- ①グラスに温めた甘酒を注ぐ。
- ②黒梅酒を加えて混ぜ合わせる。

香り、甘みが織りなす上品な新感覚のカクテル

梅酒

梅酒のカクテル

白加賀でつくった梅酒
12度 1.8ℓ
黒梅酒
10度 1.8ℓ / 1ℓ
赤梅酒
8度 1.8ℓ / 1ℓ
白梅酒
8度 1.8ℓ



冬だって元気いっぱいカクテル 黒酢でホッと黒梅酒

※300



- 黒梅酒1:お湯1
- 黒酢 少々
- はちみつ お好みの量

- ①グラスに黒梅酒、お湯、黒酢を注ぐ。
- ②お好みではちみつを入れて混ぜ合わせる。

そのままでもおいしい！ パンチレモン黒梅酒



- 黒梅酒1:パンチレモンシロップ1
- 黒酢 1ts
- はちみつ お好みの量

- ①グラスに氷を入れ、黒梅酒、黒酢、パンチレモンシロップを注ぐ。
- ②混ぜ合わせて完成。

香り、甘みが織りなす上品な新感覚のカクテル

梅酒

梅酒のカクテル

梅酒カクテル
・ウメカクレモン
・ウメカクピンクグレープフルーツ
・ウメカク白桃
8度 500ml



ちょっぴりピターなオトナテイスト
ウメカクビール



- ウメカク
- 黒ラベル
またはエビスビール
- ピンクグレープフルーツ

- ①ウメカクをグラス半分くらいまで入れる。
- ②ビールがきれいに泡立つように注ぐ。

2層が溶けあっておしゃれ&おいしい！
ウメカクヨーグルト



- ウメカク
- ヨーグルトドリンク

- ①氷を入れたグラスにウメカクをグラス半分くらいまで入れる。
- ②ヨーグルトドリンクをゆっくり注ぐ。