

自民圧勝246、民主103、維新48、未来22 最終予測 「安倍総理」復活

まだまだこんなに恐怖のトンネル・橋・建造物 全国危険MAP

かぶ **傾いた男 勘三郎** 酒と女と直ぐ真々な人生

沢渡朔 NUDE 吉本の巨人





七代目候補逮捕の狙いはこれだった

山口組VS警察 最終戦争 最終版

2012 DEC. 12.21/22 合併特大号

ラブドールの現在



400yen 特別定価

300小選挙区完全予測

株のプロ11人が 真剣勝負予測

政権交代で 阿鼻叫喚! **業界激変地図**

JAL、ソフトバンクは大逆風、経団連は高みの見物 医師会、郵便局長会は乗り換え、マスコミは第3極批判

アベノミクス相場

投票前14日終値から17日終値こうなる



ドキュメント「**打撃投手 防御率99.9のエースたち**」

大谷翔平「MLB挑戦」を潰した醜悪な「大人の事情」

史上最低の 年末特番は **この局に決定!**

テレビ 2012年 総決算

カラーグラフィック 日本美術大全集刊行記念 **南紀大人の修学旅行**

読売新聞幹部が 交際女性の目の前で 「飛び込み自殺」するまで

16ページ大特集 **歴史総選挙**

モノクロ **日本を変えたあの総選挙** バカヤロー解散から 日本新党ブームまで

読者54人に緊急アンケート 信長が家康か、西郷が大久保か、吉田が角田か

日本史上最高のリーダーは誰か

『焼酎』飲らないか

さが焼き鳥や鱈の西京焼きとも好相性。
 ヒーと焼酎で作る、手軽でうまい家飲み酒

ほのかな苦みと香り、爽やかな飲み口の「コーヒー焼酎」。
 焼酎をコーヒーで割って飲むスタイルが家飲み派のあいだで静かなブームになっている。いつもの晩酌をもっとうまいものにしてくれる立役者は、お馴染みのブラック無糖の缶コーヒーだった。

ひと手間が、家飲みをもっとおいしくする

景気低迷のせいとか、ここ数年で圧倒的に増えたという「家飲み」派。そんな人たちに人気の酒といえば、ビール類、そしてチューハイなどが代表的なものだが、近頃は、その傾向に変化が見えはじめています。

会社帰りにスーパーやコンビニで買える材料を使ったカクテルとおつまみのレシピを紹介した『コンビニ部屋カクテル』（集英社刊）を執筆した、銀座の名パティンダー酒向明浩氏はいう。「できあいのものではなく、自宅でひと手間加えて家飲みを楽しむ人が増えていきます。そのおかげで、いまホワイトスピリッツ類やそれを割るものとしてのジュースなどの副材料の販売も伸びているようです」
 そしていま家飲み派のあ

いだでふたたび脚光を浴びているものがある。それがコーヒー焼酎だ。数年前にタレントの哀川翔が、テレビで紹介し話題になったことでも知られるあれだ。そもそもは焼酎のボトルにコーヒー豆を漬けてこんで、4〜5日寝かせれば出来上がる、ほのかな苦みと香ばしさが特徴だ。九州や沖縄の飲食店などではオリジナルのコーヒー焼酎を出す店も少なくないという。

トータル飲料コンサルタントで焼酎きき酒師でもある友田晶子氏は、「実はわたしも自宅でオリ



トータル飲料コンサルタント、日本酒、焼酎きき酒師、ソムリエでもある友田晶子氏

うまい

コーヒー焼酎の
 作り方を伝授

ホットコーヒー焼酎6ミルク



ホットコーヒーに、アイリッシュウイスキー30mlを加え、さらめを加え生クリームを浮かべた冬を代表するカクテル、アイリッシュコーヒーの焼酎版。いわばジャパニーズコーヒー。さらめなしでもすっきりと飲める。

ホットコーヒー焼酎



あたたかいコーヒーに、焼酎を落としたもの。割合の目安は3:1から4:1くらい。コンビニのあつあつの缶コーヒーにお好みで焼酎をたらして、アウトドアでも楽しめる。これからの季節にぴったり飲み味。

焼酎コーヒー割り



コーヒーと焼酎の割合の目安は3:1から4:1くらい、ウイスキーの水割り相当のレシピ。お酒の強さに応じてお好みで配合のこと。コーヒーの香りが良く、アルコールはあまり感じられず非常に飲みやすい。

ロック



コーヒーと焼酎の割合はおおよそ1:1で。ロックは水運びに気を使いたい。家庭用の冷蔵庫の水はすぐに溶けて水っぽくなりやすいため、スーパーやコンビニで買えるかち割りを用意するなどしたい。



『UCCブラック無糖』と宝焼酎『純』を使った酒向氏監修、簡単でおいしい作り方を紹介。

今夜、『コーヒ



トレンド
ウォッチ



銀座の名店『SAKOH BAR』オーナーバーテンダー酒向明浩氏

ほのかな苦みと香ばし ブラック無糖の缶コー

ジナルのものを作ってしました。梅酒と同じ感覚ですね。カルーアなどの濃厚なコーヒーリキュールを使ったお酒は食後に飲むものが多いのですが、コーヒート焼酎はさっぱりとして食中酒としても楽しめる。焼き鳥などの炭火焼きや、鱈の西京焼きなど脂ののった魚と合わせても、よりおいしいと思います」

缶コーヒーのおいしさが 「コーヒート焼酎」を変える

ただし、これまでは焼酎にコーヒート豆を漬けこむという手間があることから、躊躇していた人も多かったようだ。そこでより手軽な缶コーヒートを利用する方法が注目を浴びている。

「焼酎はシンプルな味わいのお酒ですから、合わせるコーヒートは香りを感じられるブラックがいいですね」

前出の酒向氏がスーパーで買った焼酎と缶コーヒート『UCCブラック無糖』で作ってくれたコーヒート焼酎の爽やかな飲み口、そのうまきに驚いた。

日本初のコーヒートに関する



UCCコーヒートアカデミー・中平尚己氏。コーヒート鑑定士、SCAA公認カップリングジャッジなどの資格をもつ

る専門教育機関・UCCコーヒートアカデミーで講師を務める中平尚己氏は話す。

「世界では約70か国でコーヒートが作られており、UCCでは約30か国、数百種類の豆を取り扱っています。

『UCCブラック無糖』はレギュラーコーヒート100%で抽出しています。UCCには、カップから農園まで、というフリーズがあり、

コーヒートに関するすべてを自社で行ないます。悪いものからいいものはできない。原料選びには徹底的にこだわり、豆のもつ酸味や苦み、香りを最大限に引き出し、最後はコーヒート鑑定士の舌で判断します。

缶コーヒートには、人工的に香りづけする商品も多いのですが、これは本物なのです」

レギュラーコーヒート100%、香料0の缶コーヒートだからうまい家飲みコーヒート焼酎を楽しめるのだ。

前出の友田氏はいう。「焼酎のよきは、ルールにしばられず、好きな割り方や、アルコール度数で飲めること。ウロキナーゼという血液をさらさらにする酵素を増やす効果があり、悪酔いしないともいわれます。一方でコーヒートには、利尿作用や覚醒作用、アルコールの分解促進や、脂肪分解作用が期待できるので、健康面でも焼酎との相性もいい。ブラックであればカロリーもゼロですし」

飲み過ぎにはご注意ください。

焼酎だけじゃない!? 世界のコーヒートカクテル

●カルーアミルク

コーヒートリキュール1/4+牛乳3/4を氷を入れたロックグラスに注ぎ、軽くステアする。1970年代頃からアメリカのボストンで流行したカクテル。

●ブラックルシアン

ウォッカ2+コーヒートリキュール1の割合で氷を入れたロックグラスに注ぎ、軽くステア。コーヒートリキュールの香りと甘い風味が特徴。いわゆるデザートカクテル。

●ホワイトルシアン

ブラックルシアンに生クリーム20mlを浮かべたパリエーション。冬のロシアの大地をイメージしたカクテル。ステアするとよりマイルドな味わいに。