

日本酒で! サングリアレシピ サングリアに挑戦



白鶴
手作り果実酒のための
日本酒900ml

果実のおいしさ楽しむサングリア

「手作り果実酒のための日本酒」で作るサングリアはすっきりと仕上がるため、果実のおいしさが際立ちます。フレッシュ果実のほか、冷凍、ドライ、缶詰などで手軽に楽しめます。

作るときのポイント

すぐに飲みたいときは、冷凍フルーツを使うのがおすすめです。甘くしたいときは、お好みで砂糖やはちみつを加えてください。

レシピ提供・制作：オザワエイコ（かもしらボ）

白桃サングリア

缶詰の桃で作る簡単サングリア。甘みがほしいときは缶詰のシロップを加えてください。炭酸割りのほか、そのままロックで飲むのもおすすめです。

- 材料
白桃缶 …………… 1個
(総量425gうち固形量約250g)
手作り果実酒のための日本酒 …… 300ml



- 作り方
①桃をひと口大に切って容器に入れ、「手作り果実酒のための日本酒」を注ぎ入れます。すぐに飲めますが、ひと晩おくとさらにおいしくなります。
②グラスに①を入れ、炭酸で割ります。甘くしたいときは缶詰のシロップを加えてください。

アレンジ 黄桃やミカン、パイナップル、マンゴーなどでもおいしくできます。ジンジャーエールで割るのもおすすめです。

冷凍ミックスベリーのサングリア

カラフルなベリーがかわいい華やかなサングリア。冷凍フルーツを使うことで、すぐに飲み頃になります。

- 材料
冷凍ミックスベリー…………… 100g
手作り果実酒のための日本酒 …… 300ml



- 作り方
①容器に冷凍ミックスベリーを入れ、「手作り果実酒のための日本酒」を注ぎ入れます。すぐに飲めますが、ひと晩おくと色がさらさらになります。
②グラスに①を入れ、氷を入れます。

アレンジ 甘くしたいときは、砂糖やはちみつを加えてよく溶かしてください。炭酸やアイスティーで割るのもおすすめです。

ドライフルーツのサングリア

手軽なドライフルーツでオトナ感覚のサングリアに。ひと晩漬けることで、エキスを抽出します。ドライフルーツのほろ苦さをお楽しみください。

- 材料
好みのドライフルーツ…………… 80g
(写真の使用ドライフルーツ：
アンズ、マンゴー、イチジク)
手作り果実酒のための日本酒 …… 300ml



- 作り方
①容器にお好みのドライフルーツを入れ、「手作り果実酒のための日本酒」を注ぎ入れ、ひと晩おきます。
②グラスに①を入れ、炭酸で割ります。

アレンジ ドライフルーツは入手しやすいものでOK。冬はお湯割りで。※ご注意：レーズン(ぶどう)での漬け込みは禁止されています。

トマトとりんごのサングリア

りんごの香りとトマトの酸味を楽しむサングリア。りんごの色はひと晩で暗くなりますが、トマトの赤は鮮やかなままです。

- 材料
ミニトマト…………… 8個
りんご…………… 1個
氷砂糖…………… 50g
手作り果実酒のための日本酒 …… 300ml



- 作り方
①ミニトマトとりんごは洗って水気をふきます。トマトはヘタを取り除いて半分に、りんごは皮つきのまま、ひと口大に切り、芯と種は取り除きます。
②容器にトマトとりんご、氷砂糖を入れ、「手作り果実酒のための日本酒」を注ぎ入れ、ひと晩おきます。
③グラスに②を入れ、炭酸で割ります。

アレンジ りんごは紅玉など酸味が強い品種がおすすめですが、ジョナゴールドやフジなどもお好みで。ロックやアイスティー割りもおすすめです。

イチゴ豆乳サングリア

イチゴの赤い色がきれいなサングリア。冷凍イチゴを使えば、作ってすぐに飲み頃に。豆乳割りでとろみを楽しむレシピです。

- 材料
イチゴ…………… 100g
砂糖…………… 20~40g
手作り果実酒のための日本酒 …… 300ml



- 作り方
①イチゴは洗ってヘタをとり、水気をふきます。
②容器に砂糖と「手作り果実酒のための日本酒」を入れて混ぜ、砂糖を溶かし、イチゴを加えます。ひと晩おいてなじませます。
③グラスに②を入れ、豆乳で割ります。あればミントを添えて、イチゴをくずしながらどうぞ。

アレンジ アイスティーや炭酸で割るのもおすすめです。バナナでもおいしく作れます。

ホットジンジャーはちみつレモン

ショウガを半量すりおろすことで、ショウガの香りと辛さが引き立つレシピです。

- 材料
ショウガ…………… 50g
レモン…………… 1/2個
はちみつ…………… 40~60g
手作り果実酒のための日本酒 …… 300ml



- 作り方
①ショウガは洗って皮をむき、半分は薄切りに、半分はすりおろします。レモンは洗って水気をふき、輪切りに。
②容器にショウガとレモン、はちみつを入れ、「手作り果実酒のための日本酒」を注ぎ入れて混ぜ、ひと晩おきます。
③グラスに②を入れ、お湯で割ります。あればシナモンスティックを添えて。

アレンジ シナモンを加えると、オトナの味わいに。温かい紅茶で割るのもおすすめです。はちみつのほか、砂糖や黒みつでもおいしく作れます。

[サングリア作りにおけるご注意]ご自身で楽しむために作ってください。本レシピは漬け込みの工程があるため、アルコール分20%以上のお酒を使用してください。

漬け込む食品は、法令で定められているものを使用してください。(ぶどう・米・麦などでの漬け込みは法律で禁止されています)

●飲酒は20歳になってから。●お酒はおいしく適量を。●妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。●飲酒運転は法律で禁じられています。