

おうちで アペリティフを 新しい習慣に!

これからの季節、ひんやりおいしい食前酒で
ちょっぴり優雅なひとときを演出しませんか。
家族やお客様との会話も、いっそう弾むはずです。

すっきりした味わいの
簡単カクテルがおすすめ

アペリティフとはフランス語で食前酒のこと。日本の家庭ではまだなじみの薄い習慣ですが、欧米では普段の食事のシーンでシャンパンやスパークリングワイン、カクテルなどが食前酒としてよく飲まれています。

ここでご紹介する人気のアペリティフ、キールとミモザは女性にも飲みやすく、見た目にも美しい色のカクテル。最近ブームになっている梅酒のカクテルは和食の食前酒にぴったり。アルコールが苦手な人やお子さまのために、ノンアルコールドリンクのアイデアもご紹介します。

分量は目安なので、きっちり量らなくても大丈夫。材料の割合も好みで増減してください。どれもグラスの中で軽く混ぜるだけで完成します。

ミモザ

シャンパンベースの定番カクテル。シャンパンをスパークリングワインで代用してもおいしくできます。

- シャンパン60ml
- オレンジジュース60ml

グラスに冷やしたシャンパンとオレンジジュースを注ぎ、軽くかき混ぜる。

【アレンジ】 オレンジジュースをグレープフルーツジュースに替えるとホワイトミモザ、カシスに替えるとキール・ロワイヤルになります。



キール

白ワインベースの有名なカクテル。食前酒なので辛口の白ワインがおすすめです。

- 白ワイン100ml
- カシス(黒スグリのリキュール)30ml

グラスに冷やした白ワインとカシスを注ぎ、軽くかき混ぜる。

【アレンジ】 カシスを炭酸水に替えると、スプリッツァーというシンプルで飲みやすいカクテルに。



プラムスカッシュ

さわやかですっきりした味わいの梅酒のカクテル。和食の食前酒としてとくにおすすめです。

- 梅酒60ml
- 炭酸水60ml

グラスに氷を入れ、梅酒、炭酸水を注いで軽くかき混ぜる。

【アレンジ】 梅酒を凍らせてシャーベット状にしたものを炭酸水で割れば、フローズンプラムスカッシュとして楽しめます。



フルーツソーダ

アルコールが苦手な人にぴったりのドリンクです。お子さまにもいいですね。

- カットフルーツ(1cm角くらいにカットして凍らせたもの)適量
- 炭酸水100ml

カットフルーツをグラスに入れ、炭酸水を注ぎ、フルーツをつぶしながら飲む。

【アレンジ】 炭酸水をジンジャーエールに替えると、ほどよい甘さが加わり、さらに飲みやすくなります。



暮らしのレシピ オリーブのマリネ ジャガイモ&とろとろカマンベール



ちょっとしたパーティーの彩りとして最適な、手軽で楽しい2つのおつまみメニューです。アペリティフに添えて、香り豊かなオリーブ、熱々のカマンベールに絡めたジャガイモはいかが。

オリーブのマリネ

材料

ブラックオリーブ缶※ 350g程度
グリーンオリーブ缶※ 350g程度
オリーブオイル 400cc
鷹の爪 1/2本 ニンニク 2かけ
※瓶詰めでも可。中に詰め物のないタイプを。

下準備▶ オリーブはザルにあげてしっかり水気を切る。ニンニクは縦半分にかuttingして中の芽を取り出す。鷹の爪は種を取り出す。

① 鍋にオリーブオイルとニンニク、鷹の爪を加え弱火にかける。ニンニク、鷹の爪は周りが薄い茶色になったら取り出しておく。

② オリーブをボールに入れ、①のオイルを熱いまま一気に加える。粗熱がとれたらニンニクと鷹の爪をボールに戻す。

③ ②が完全に冷めたら、清潔な瓶に詰めて冷蔵庫で保存する。オリーブが完全にオイルに浸かっていない場合はオリーブオイルを追加。1~2日で食べごろに。

ジャガイモ&とろとろカマンベール

材料(4人分)

ジャガイモ 2~3個
塩 適量
カマンベールチーズ 1個
ブラックペッパー 適量

下準備▶ 鍋にたっぷりの水と多めの塩を入れ、皮付きのままジャガイモを中火でゆでる。竹串が抵抗なく通ったら取り出し、熱いうちに皮をむいて1口大にカットしておく。カマンベールチーズは常温に戻す。

① カマンベールチーズ上部の堅く白い部分を切り落とす。

② ①を電子レンジで2~3分温め、中心を柔らかく溶かす。その後、オーブントースターで軽く表面に焼き色をつける。

③ ②にブラックペッパーをお好みでふりかけ、温かいうちにジャガイモを添えてテーブルへ。カマンベールチーズが熱いうちに絡めて食べる。

暮らしのヒント... 食前酒のグラスと道具

よりおいしく、おしゃれに楽しむために

すらりとしたフルート型シャンパングラスや口の広いソーサー型グラスはカクテルを引き立たせ、より優雅な印象に演出してくれます。また、マドラーや細長いスプーンは、かき混ぜたり、グラスの中の果実をつぶしながら飲むときに便利です。フレッシュジュースの種を取り除くには茶漉しが活躍します。



暮らしのワンポイント

ご存知ですか? 住宅エコポイント

最大30万円相当の商品や工事と交換できるお得な制度

家電エコポイントに続き、住宅エコポイントがこの春スタートしました。省エネに配慮したエコ住宅の新築やエコリフォームに対し、最大で30万円相当のポイントを国からもらえるというもので、商品券や追加工事の代金などと交換できます。ポイントの発行対象となる条件や期間など、詳細については下記の住宅エコポイント事務局ホームページをご覧ください。

URL▶ <http://jutaku.eco-points.jp/>