

"サングリア"で  
暑さを吹き飛ばせ!



## サングリアとは？

名前の由来はスペイン語の「sangre」で、「出血」「血」などを意味する言葉です。赤ワインで作ることが多かったため、見た目の印象からそう呼ばれるようになったという説があります。

なお、白ワインで作られたものは、スペイン語で白を意味する「blanca」から「サングリア・ブランカ」と呼ばれます。

明確な起源はなく、19世紀にはスペインやポルトガルで飲まれていたとされています。家で余ったワインを楽しく美味しく飲もう！という明るい気質が造り出した飲み方のようなのです。

## サングリアの作り方

1. 皮ごと漬けるフルーツはしっかりと洗う
2. 材料のフルーツをカットする
3. 全体に薄くまぶせる程度の砂糖を入れ混ぜ合わせ（ハチミツやシロップでも可）、容器に入れる
4. 赤ワインを注いだら出来上がり☆

お好みでソーダやオレンジジュースをいれてもGood！

ブランデーやウィスキーを加えると深みのある味わいに仕上がります。

使うワインはデイリーワインで十分です！むしろ渋味の少ない軽やかな味わいのワインの方がフルーツの香りが引き立ち美味しく出来上がります。

飲み切れなかったワインも最後の最後まで美味しく楽しみましょう♪

もっと気軽に楽しみたい！そんな貴方へ…

サングリア ポリキート（スペイン） ¥1,300

リアル サングリア 赤、白（スペイン） 各¥1,300

開けてすぐ楽しめる“サングリア”を蔵家でも販売中！

【お問い合わせ先】 和・洋酒専門店 **リカーポート蔵家**

〒194-0037 東京都町田市木曽西1-1-15 TEL: 042-793-2176 FAX: 042-793-2177

E-Mail: machida@kura-ya.com 営業時間: 9時30分～20時 <月曜定休日>