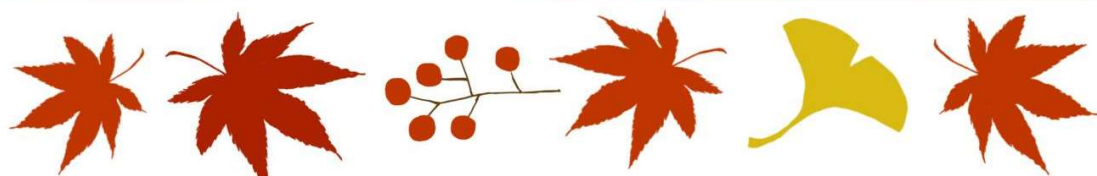


# 蔵家わいん通信 11月号



心も身体も温かいんだから～♪  
お家で簡単！ホットワインの魅力♪



## ホットワインと

ホットワインとはヨーロッパを中心に寒い季節の定番として親しまれているワインにスパイスやシロップを入れて温める飲み物です。ホットワインという呼び方は和製英語で、本場ドイツでは「グリューワイン」と呼ばれ、英語では「マルドワイン」、仏語では「ヴァン・ショ」と呼ばれます。ドイツ語で「燃える・熱を帯びる」という意味を持つ「グリュー (Glüh)」の名前の通り、冷えた体をポカポカ温めてくれるので、寒い季節にピッタリな飲み物です。

## ホットワインの作り

【材料 3～4人分】

赤ワイン 500ml

Aはちみつ大さじ 2～3 Aシナモン 1本(半分に折る)

Aクローブ 2～3個 Aスターアニス(八角) 2個

A生姜スライス 2枚(よく洗い皮つきのまま使用)

Aリキュール 30ml(無くても可)

Bオレンジスライス 2枚(皮をよく洗う)

Bレモンスライス 2枚(皮をよく洗う)

※Aは、あるものをお好みで加えてください。

レシピはアルコールを飛ばしきらない為、アルコールは残ります。

【作り方】

1. 小鍋に赤ワインとAを入れ沸騰直前まで火にかける。

2. Bを入れひと混ぜしながら温め、火を止める。

蔵家にもあります！

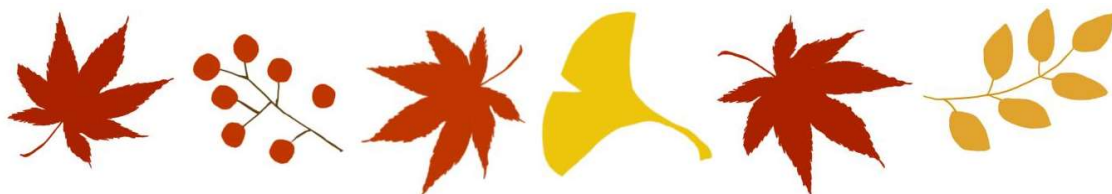


**シュテルン・ターラー(ドイツ)**

オレンジやレモン、シナモン、クローブ、ブルーベリー、アニスや砂糖で既に調合されており、完成された状態の為、レンジまたは鍋に移して60°前後まで温めるだけでOK

¥1,430

※ワインに材料(水以外のもの)を漬け込んだ状態のままにすると酒税法に引っかかってしまいますので、税法上の許容範囲である「消費の直前において」混合という作り方を守るようご注意ください



【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※日のみ19時閉店

<月曜定休日> **KURAYA**

