

蔵家わいん通信 11月号

今年は「白」も新登場！
お家で簡単！ホットワインの魅力♪

ホットワインとは？

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（Gluh）」の名前の通り、冷えた体をホカホカ温めてくれるので、寒い季節にピッタリな飲み物です。

今年から新たな銘柄に
変わり「白」も新登場！

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。

※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



セント・チャールズ 赤・白(ドイツ)

ドイツ生まれの冬の定番、グリューワイン。150年以上の歴史あるドラーデン社のオリジナルレシピに従い、スパイスやフルーツを加えたほんのり甘いワイン。カップに移して温めるだけで簡単グリューワインの出来上がり。

各¥1,320(税込)

【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**

