

KABOSU

HIGHBALL

おいしいかぼすハイボールの作り方

ハイボール
のための

おいしいかぼすのカットの仕方



かぼすを横半分に
切ります。



それをさらに
くし形に切ります。



切り口を上向きにして
押ります。

※切り口の向きは、
香りがよく出るように
押し込むのがポイント
です。



かぼすの
切り口は
上向き！



かぼすを少し押ります。



たっぷり氷を入れます。



角瓶を30ml注ぎます。

1:3
角 SODA

お好みで調整ください



ソーダを90ml注ぎます。

ゆっくり
ゆっくり



マドラーでたてに1回
かき混ぜます。

混ぜすぎ
注意！



【お酒】飲酒は20歳を過ぎてから。飲酒運転は法律で禁止されています。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。お酒はなによりも適量です。サントリー酒類(株)/サントリーピア&スピリッツ(株)

●かぼすに関する問合せ
大分県カボス振興協議会
TEL.097-506-3627

●ハイボールに関する問合せ
サントリーピア&スピリッツ(株)
大分支店 TEL.097-536-3336