

ゆずきちのノンアルモヒート



{長門ゆずきち} は、カボスやスダチの仲間で、大きさはゴルフボールよりやや大きく、青々とした緑色が美しい果実です。爽やかな香りとまろやかな酸味が特徴の「長門ゆずきち」を料理の脇役ではなく、みずみずしい果汁をたっぷり味わえる主役にしました。半分余ったゆずきちを使って、さっぱりと目覚めたい朝や、パーティドリンクにもぴったりです。



材料（1人分）

ミント 5g
ゆずきち 1/2個
三温糖(ふつうの砂糖でもOK) 小さじ2
炭酸水 適量
氷 適量



作り方

1. ミントは葉を摘みます。ゆずきち1/2コを4等分にカットする。
2. グラスにミントを入れ、ゆずきちは軽く絞り入れ、三温糖小さじ2を加え、スプーンで軽くつぶします。
3. 炭酸水を注いで混ぜ、好みに飾り用のミントとゆずきちの輪切りをのせて、つぶしながら飲みます。

