

オリジナル

モヒート

Mojito

を楽しもう!!

【 おすすめミント 】

- イエルバブエナ………… ミントの香りが強く、ほろり苦みもあり、本場の風味。
ブラックペパーミント………… ミントの香りが強く、くせも少なく清涼感 NO.1!
ペパーミント………… ミントの香り、口当たりがやわらかく、試しやすいミント。
スペアミント………… 清涼感が強く、ほろり苦みを感じる爽やかなミント。
モロッカンミント………… スペアミントよりやわらかい香りと甘みを感じる優しいミント。

【 材料 】

- | | |
|------------------|----------------------|
| ● ホワイトラム 30～50ml | ● グラウンシュガー（糖シロップ） 適量 |
| ● 炭酸水 適量 | ● ライム 1/2 個 |
| ● 好きなミントの葉 20枚程度 | ● クラッシュアイス 適量 |

【 作り方 】

- 冷やしておいたグラスにミントの葉を入れ、軽くすりつぶす。
- ライムをしぼり、しぼったライムをグラスへ。
- グラウンシュガー（糖シロップ）とホワイトラムを入れ、グラスいっぱいにしてクラッシュアイスを入れる。
- 炭酸水を加え、よく混ぜ、完成。

ラムを入れなくても、炭酸系ドリンクで
ノンアル気分!! レモンサワー・ハイボールに
ミントを入れて爽快感に!!



Live with herb

Tamura engai

