



スタンダード・カクテルを中心に、
407点のカクテルを紹介。
技法やレシピ、由来、味わいから
酒の基礎知識まで詳しく解説します。



Knowledge of Cocktail

カクテル の 図鑑

監修：Cocktail 15番地
齋藤都斗武、佐藤淳

カクテルのレシピ407点と
カクテルを楽しむための基礎知識



Knowledge of Cocktail

カクテル の 図鑑

監修：Cocktail 15 番地
斎藤都斗武、佐藤淳



カクテルの 図鑑

CONTENTS

本書の見方 ……6

PART

1

知っておきたい カクテルの基本



カクテルってどんなお酒? ……8

カクテルを知る1 酒 ……12

カクテルを知る2 副材料 ……14

カクテルを知る3 道具とその使い方 ……16

カクテルを知る4

カクテルの方程式とつくり方 ……18

ビルド ……19

ステア ……20

シェーク ……21

ブレンド ……22

スノー・スタイル ……22

ピール ……23

フルーツ・デコレーション ……23

カクテルを知る5 カクテルのグラス ……24

◆ COLUMN 1

カクテルの歴史と
日本への伝来 ……26



PART

2

カクテルのレシピ

ジン・ベース

定番カクテル ……28

ジン・トニック/ギムレット/マティーニ



アースクェイク/アイデアル/

青い珊瑚礁 ……30

アベタイザー/アラウンド・ザ・ワールド/

アラスカ ……31

アレキサンダーズ・シスター/ウエディング・ベル
(スイート)/エンジェル・フェイス ……32

オペラ・マティーニ/オレンジ・フィズ/

オレンジ・プロッサム ……33

カジノ/カフェ・ド・パリ/カンパリ・カクテル ……34

キッス・イン・ザ・ダーク/ギブソン/

クラシック・ドライ・マティーニ ……35

クラリッジ/グリーン・アラスカ/

クローバー・クラブ ……36

ゴードン/コスモポリタン・マティーニ/ザザ ……37

ジェイ・エア・ケー/シルバー・プリット/

ジン・アンド・イット ……38

シンガポール・スリング/ジン・デイズー/

ジン・バック ……39

ジン・フィズ/ジン・リッキー/

スプリング・フィーリング ……40

スモークー・マティーニ/セブンス・ヘブン/

ダーティ・マティーニ ……41

タンゴ/テキサス・フィズ/デザート・ヒーラー ……42

トッティー/トム・コリンズ/ネグローニ ……43

ノックアウト/バーテンダー/パラダイス ……44

ハワイアン/ビューティー・スポット/

ピンク・ジン ……45

ピンク・レディ/フォールン・エンジェル/

プリンセス・メアリー ……46

ブルー・ムーン/フレンチ75/ブロンクス ……47

ホノルル/ホワイト・レディ/ホワイト・ローズ ……48

ポンド・マティーニ/ミリオン・ダラー/

ロングアイランド・アイスティー ……49



ウオッカ・ベース

定番カクテル …… 50

モスコ・ミュール/ソルティ・ドッグ/バラライカ

アコア/アルカディア/アンジェロ …… 52

イエロー・フェロー/ウオッカ・アップル・ジュース/
ウオッカ・ギブソン …… 53

ウオッカ・マティーニ/ウオッカ・リッキー/
オールディングランド …… 54

神風/カリビアン・クルーズ/キス・オブ・ファイアー …… 55

グリーン・シー/グリーン・スパイダー/
ゴーリキー・パーク …… 56

コザック/コスモポリタン/ゴッドマザー …… 57

サザン・バンガー/シー・ブリーズ/ジブシー …… 58

シルバー・ウィング/スクリュードライバー/
スレッジ・ハンマー …… 59

セックス・オン・ザ・ビーチ/ソルト・リック/タワーシチ …… 60

チチ/ツアリース/バーバラ …… 61

パープル・パッション/ハーベイ・ウォールバンガー/
パナシェ …… 62

ブラック・ルシアン/ブラッディ・シーザー/
ブラッディ・メアリー …… 63

フラミンゴ・レディ/ブルー・マンデー/ブルー・ラグーン …… 64

ブル・ショット/ブルドッグ/ベイ・ブリーズ …… 65

ボルガ/ボルガ・ボートマン/ポロネーズ …… 66

ホワイト・スパイダー/ホワイト・ルシアン/マドラス …… 67

マリリン・モンロー/ミッドナイト・サン/雪国 …… 68

ルシアン/ロードランナー/ロベルタ …… 69

ラム・ベース

定番カクテル …… 70

キューバ・リバー/ダイキリ/モヒート

アカブルコ/アロハ/エックス・ワイ・ジィ …… 72

エッグノッグ/エル・プレジデンテ/クォーター・デッキ …… 73

グリーン・アイズ/コロンプス/サンチャゴ …… 74

ジャック・ター/シャンハイ/スカイ・ダイビング …… 75

スコーピオン/ソノラ/トム・アンド・ジェリー …… 76

ネバダ/バカルディ・カクテル/ハバナ・ビーチ …… 77

パリジャン・ブロンド/ビーズ・キス/ピニャ・カラダ …… 78

ブラチナ・ブロンド/ブラック・デビル/
ブランターズ・カクテル …… 79

ブルー・ハワイ/フローズン・ダイキリ/
ポーラー・ショート・カット …… 80

ボストン・クーラー/マイアミ/マイタイ …… 81

ミリオネア/メアリー・ピックフォード/ラスト・キス …… 82

ラム・コリンズ/リトル・デビル/リトル・プリンセス …… 83



テキーラ・ベース

定番カクテル …… 84

テキーラ・サンライズ/モッキンバード/マルガリータ

アイス・ブレイカー/アカブルコ/アンバサダー …… 86

エバー・グリーン/エル・ディアブロ/
グラン・マルニエ・マルガリータ …… 87

コンチータ/シクラメン/スロー・テキーラ …… 88

ソルティ・ブル/チャロ・ネロ/T.T.T. …… 89

テキーラ・サンセット/テキーラ・マンハッタン/
ピカドール …… 90

ブルー・マルガリータ/フローズン・マルガリータ/
ブロードウェイ・サースト …… 91

ヘルメス/マタドール/
マルガリータ・コスモ …… 92

メキシカン/ライジング・サン/
ラ・ルメール …… 93



ウイスキー・ベース

定番カクテル …… 94

ラスティ・ネイル/オールド・ファッシュンド/マンハッタン

アイリッシュ・コーヒー/アイリッシュ・ローズ/
アップ・トゥ・デイト …… 96

アフィニティ/インベリアル・フィズ/
ウイスキー・サワー …… 97

ウイスキー・ソーダ(ハイボール)/ウイスキー・フロート/
ウイスキー・ミスト …… 98

ウイスキー/ウエディング・ベル(ドライ)/
オールド・バル …… 99

オリエンタル/カリフォルニア・レモネード/
クロングアイク・クーラー …… 100

ケーブルグラム/ケンタッキー/
ゴッドファーザー …… 101

ジョン・コリンズ/スコッチ・キルト/
セント・アンドリュース …… 102

チャーチル/ニューヨーク/ハイ・ハット …… 103

ハイランド・クーラー/ハリケーン/ハンター …… 104

ブラッド・アンド・サンド/プリンカー/
ブルックリン …… 105

ベネディクト/ホール・イン・ワン/
ボニー・スコット …… 106

ホット・ウイスキー・トディ/ポニー・バーンズ/
マイアミ・ビーチ …… 107

マミー・テイラー/ミステリー・ネイル/
ミント・ジュレップ …… 108

モーニング・グロリー・フィズ/ロブ・ロイ/
ワード・エイト …… 109

ブランデー・ベース

定番カクテル …… 110

アレキサンダー/スティンガー/サイドカー

アップル・ジャック/アメリカン・ビューティ/
イースト・インディア …… 112

ウィリー・スミス/オリンピック/
カルヴァドス・カクテル …… 113

キッス・フロム・ヘブン/キャロル/
キューバン・カクテル …… 114

クイーン・エリザベス/クラシック/
コープス・リバイバー …… 115

コールド・デック/サラトガ/シカゴ …… 116

ジャック・ローズ/シャンゼリゼ/
ジョージア・ミント・ジュレップ …… 117

ズーム・カクテル/スパイダー・キッス/
スリー・ミラーズ …… 118

ダーティ・マザー/デビル/ドリーム …… 119

ナイト・キャップ/ニコラシカ/ハーバード …… 120

ハーバード・クーラー/バナナ・ブリス/
ハネムーン …… 121

ビー・アンド・ビー/ビトウィン・ザ・シート/
ブラック・パール …… 122

ブランデー・エッグ・ノック/ブランデー・クラスタ/
ブランデー・サワー …… 123

ブランデー・フィックス/フレンチ・エメラルド/
フレンチ・コネクション …… 124

ベネディクティン・カクテル/ホーセズ・ネック/
ムーラン・ルージュ …… 125



リキュール・ベース

定番カクテル …… 126

ファジー・ネブル/チャーリー・チャップリン/
カルーア・ミルク

Mix系

ユニオン・ジャック/レインボー …… 128

フルーツ系

アドバンテージ …… 128

アフター・ディナー/アフリカン・クイーン/
アプリコット・カクテル …… 129

アプリコット・クーラー/イエローパロット/
ウイニング・ラン …… 130



キューバ・リバー・シュプリーム/キルシュ・カシス/
クール・バナナ …… 131

グラン・ブルー/グリーン・エモーション/
ジョージア・コリンズ …… 132

スイート・メモリー/スカーレット・オハラ/
ストロベリー・フィールド …… 133

スロー・ジン・カクテル/スロー・ジン・フィズ/
チェリー・プロクサム …… 134

チャイナ・ブルー/ディタモニー/
パール・ハーバー …… 135

パレンシア/ピーチ・プロクサム/
ピンポン …… 136

ブルー・レディ/ベルベット・ハンマー/
モンキー・ミックス …… 137

ルビー・フィズ/レット・バトラー/
レディ・ジョーカー …… 138

ロイヤル・カルテット …… 139



ハーブ・スパイス系

アメール・ピコン・ハイボール/
アメール・モーニ …… 139

アメリカノ/ウィドゥズ・ドリーム/
カンバリ・オレンジ …… 140

カンバリ・ソーダ/キス・ミー・クイック/
グラスホッパー …… 141

グラッド・アイ/ゴールドン・キャデラック/
ゴールドン・スリッパ …… 142

ゴールドン・ドリーム/スーズ・トニック/
スパモーニ …… 143

バイオレット・フィズ/バスティス・ウォーター/
ピコン&グレナデン …… 144

プリメーラ/ミント・フラッペ …… 145



ナッツ・種子・核系

アモーレ〜愛しい人〜 …… 145

ヴェルジーネ/エンジェル・ウィング/
エンジェル・キッス …… 146

エンジェル・ティップ/カカオ・フィズ/
クラッシュ・コーヒー …… 147

クランベリー・クーラー/ビク・スクアーレル/
フィフス・アヴェニュー …… 148

ポッチ・ボール/ホット・イタリアン/
ホワイト・サテン …… 149

マザーズ・ラブ/ル・ロワイヤル …… 150

特殊系

イースター・エッグ …… 150

イノセント・ラブ/スノー・ボール/
チャーリーズ・キッス …… 151

ドルチェ・アンド・バナナ/ババゲーナ/
ビー52 …… 152

ベシゲルト/
マザーズ・タッチ/マミー …… 153



ワイン・ベース

定番カクテル …… 154
ミモザ/ワイン・クーラー

アディントン/アドニス/
アメリカン・レモネード …… 155
カーディナル/キール/キール・ロワイヤル …… 156
シャンパン・カクテル/シンフォニー/
スプリッツァー …… 157
ソウル・キッス/バンブー/ビーチ・レディ …… 158
ペリーニ/ベルモット・アンド・カシス/ローズ …… 159



ビール・ベース

定番カクテル …… 160
レッド・アイ/シャンディー・ガフ
カンパリ・ビア/ストーン・ヘッド/
ドッグズ・ノーズ …… 161
ビア・スプリッツァー/ピアモーニ/
ブラック・ベルベット …… 162
抹茶ビア/ランチ・ボックス/レッドバード …… 163



日本酒&焼酎・ベース

定番カクテル …… 164
サケティーニ/ラスト・サムライ
グリーン日本/サケサワー/サムライ …… 165
サムライ・ロック/撫子(なでこ)/
ファンタスティック・レマン …… 166
薩摩小町/酎ティーニ/村雨(むらさめ) …… 167

ノン・アルコール

定番カクテル …… 168
レモネード/シンデレラ
サマー・クーラー/サトガ・クーラー/
サンセット・ビーチ …… 169
シャーリー・テンプル/スプリング・プロッサム/
フロリダ …… 170



PART

3

材料の基礎知識

スピリッツを知る …… 172
ジン …… 174 ウオッカ …… 176
ラム …… 178 テキーラ …… 180
ウイスキー …… 182 ブランデー …… 183

リキュールを知る …… 184
フルーツ系 …… 185 ハーブ・スパイス系 …… 185
ナッツ・種子・核系 …… 186 特殊系 …… 186

その他のベースを知る

ワイン …… 188 ビール …… 188
日本酒 …… 189 焼酎 …… 189

◆ Column2

地域性豊かな
知られざる世界のスピリッツ …… 190
その他のスピリッツを使ったカクテル
カイビリーニャ

PART

4

バーや自宅での楽しみ方

バーを楽しむための
マナーとコツ …… 192

バーのタイプ …… 193

バーの基本マナー …… 194

スマートに過ごすためのQ&A …… 195

オリジナルカクテルを楽しもう …… 197

Cocktail 15番地のオリジナルカクテル
15street/かりん

方程式をマスターして
自宅でカクテルを楽しもう …… 198

カクテルに使う酒の用語集 …… 200

カクテル名別索引 …… 203

問い合わせ先一覧 …… 207

本書の見方

アイコンの見方

1 アルコール度数

アルコール度数の目安です。実際に使用する酒や材料、氷の量によって異なります。

2 テイスト

カクテルの飲み口です。辛口、中辛口、中口、中甘口、甘口の5つに分けています。あくまで一般的なテイストで、実際の感じ方には個人差があります。

3 技法 (p.19~22参照)

カクテルのつくり方です。

ビルド 材料を直接グラスに注いで混ぜます。
※フロートする場合は混ぜません。

ステア ミキシング・グラスを使って材料を混ぜます。

シェーク シェーカーを振って、材料をしっかり混ぜます。

ブレンド ブレンダー(ミキサー)で材料を撹拌します。

4 TPO (p.10参照)

カクテルを飲むのに適した、おすすめの時間や状況です。

食前 食前酒におすすめです。

食後 食後酒におすすめです。

オール 時間や状況を問わない、オール・デイ・カクテル。

5 グラスの種類 (p.24参照)

そのカクテルがもっともおいしく飲めるグラスの形状です。

材料の見方

◆容量はml表記を基本としています。使用するグラスによって容量は異なるため、写真のグラスに対しての容量になっています。

※カクテル・グラスの場合、90mlのグラスに約80ml入る容量で表記しています。

※分数で表記しているものは、1glassに対しての割合になります。

◆カクテルのベースになる酒は、レシピの最初に表記されます。

◆デコレーション用の副材料を割愛している場合があります。
※ただし、スノー・スタイルについては、レシピに塩か砂糖かを表記しています。

〈表記単位について〉

1tsp.=バー・スプーン1杯分=約5ml

1dash=ビターズ・ボトル1振り分=約1ml

1glass=グラス1杯分



グラスの底から
新しい1日を告げる
朝日のカクテル

カクテル名の
英語表記

Rising Sun

カクテル名

ライジング・
サン

アイコン

1 2 3
4 5

Recipe

●テキーラ..... 35ml
●シャルトリュース(イエロー)..... 25ml
●ライム・ジュース..... 15ml
●マラスキーノ・チェリー..... 1個
●スロー・ジン..... 1tsp.
●塩..... 適量

材料

ライム・ジュースまでの材料をシェークし、塩でスノー・スタイルにしたグラスに注ぐ。マラスキーノ・チェリーを沈め、静かにスロー・ジンを落とす。

つくり方

カクテルの
由来や味の
特徴など

1963年に調理師法施行10周年記念カクテル・コンペティションで厚生大臣賞を受賞したカクテル。作者は、ヘルメスをつくったパレスホテルの今井清氏。マラスキーノ・チェリーが1日の始まりを告げる朝日を模している。

カクテルの図鑑
Knowledge of Cocktail

PART 1

知っておきたい
カクテルの
基本

最初に、カクテルがどんな飲み物か、
その構成や作り方などを説明します。



かわいいお酒？

甘いお酒？

カクテルって どんなお酒？

カラフルで甘いお酒？ バーでしっとり飲む、敷居の高いお酒？
いいえ、どんな人でも必ずお気に入りの1杯が見つけれられるお酒です。
多彩で奥深い、無限の楽しみが広がる
カクテルの世界をみていきましょう。

カクテルづくりの材料

酒

》》 p.12

スピリッツやリキュールなど、カクテルのベースとして使用する酒と、割り材（割るもの）や風味づけのために使用する酒がある。

副材料

》》 p.14

炭酸飲料やジュースなどの酒の割り材や、果汁やシロップなどの風味づけのものがある。卵や牛乳、塩なども含まれる。

道具

》》 p.16

シェーカーに代表される材料を混ぜるための道具、分量を量る道具、フルーツなどを飾るための道具などがある。

作り方

》》 p.19

カクテルをつくるための混ぜ方は、主にビルド、ステア、シェーク、ブレンドの4つ。混ぜ方ひとつでも味わいが変わる。



カクテルの構成

カクテルの分類 I

カクテルの定義と分類

カクテルは、一般的には数種類の酒や果汁、シロップなどを混ぜ合わせたアルコール飲料と定義されています。ただし、数種類の材料を混ぜ合わせた飲料（ミックス・ドリンク）もまた、広い意味ではカクテルと分類されているため、アルコールの有無に関係なくカクテルと呼ぶことができます。

つまり、2種以上の材料が混ざることによってカクテルと定義されるため、そのレシピは無限の広がりをもっているのです。

また、飲み干す時間、温度、TPOによっても選ぶことができるため、どんな人の嗜好や気分にも合わせられる飲み物でもあります。

飲み干すまでの時間で分かれる

カクテル（ミックス・ドリンク）は、飲み干すまでの所要時間によって2種類に分けられます。短い時間で飲み干すのに適したものをショート・ドリンク、ゆっくり時間をかけて飲むものをロング・ドリンクと呼びます。

ショート・ドリンク

時間の経過で味が落ちやすいため、短時間で飲み干したいもの。アルコール度数は高めで、カクテル・グラスなど脚のついたグラスに注がれることが多い。

ロング・ドリンク

時間をかけて味わうカクテル。大型のグラスでつくられる。氷を入れたコールド・ドリンクと、熱湯やホット・ミルクなどを加えたホット・ドリンクがある。



カクテルの構成

氷 ≫ p.15

コールド・ドリンクのカクテルづくりには必須の材料。混ぜるときや、ロング・ドリンクのカクテルに使用する。

デコレーション ≫ p.22

グラスのフチに塩や砂糖をつけるスノー・スタイルや、フルーツの飾りなど。味わいだけでなく見た目にも華やかさを与える。

グラス ≫ p.24

カクテル・グラスを代表とする脚付きのグラスと、タンブラーなどの平底型がある。カクテルの特徴に合わせて選ぶ。

カクテルの分類 2

温度で分かれる

ロング・ドリンクの場合、タンブラーなど大型のグラスに氷を入れて冷たい状態を保ったまま飲むコールド・ドリンクと、材料に熱湯やホット・ミルクなどを使用して温かい状態で飲むホット・ドリンクとに分類することができます。

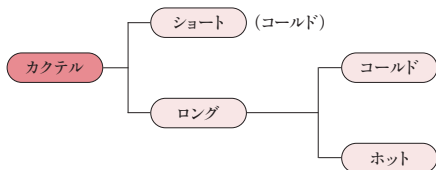
コールド・ドリンク

サマー・ドリンクとも呼ばれる、夏に適した冷たい飲料。氷などで冷たい状態を保っている。6~12℃くらいの温度が適温。

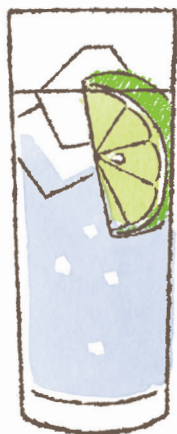
ホット・ドリンク

ウィンター・ドリンクとも呼ばれる、寒い冬に適した温かい飲料。熱湯やホット・ミルクを加える。62~67℃くらいの温度が適温。

カクテルの分類チャート



Long



Short



Hot



カクテルの分類 3

TPOで分かれる

カクテルは、それを飲む時間、場所、目的などによっても分類されます。欧米ではより細かく分類されますが、文化の異なる日本では、食前・食後酒と、食事に関係なくいつ飲んでもよいオール・デイ・カクテルの3つに分けるのが一般的です。

食前

アペリティフともいわれ、食前に喉を潤し、食欲を増進させる目的で飲まれる。一般的に辛口で、甘味を抑えたカクテルが多い。

●主なカクテル
マティーニ ▶▶ p.29
マンハッタン ▶▶ p.95
カンパリ・オレンジ ▶▶ p.141
など

食後

ディジェスティブともいわれ、食後の口直しや消化を促進する目的で飲まれる。甘口で濃厚な味わいに仕上げたカクテルが多い。

●主なカクテル
ラスティ・ネイル ▶▶ p.94
グラスホッパー ▶▶ p.142
ニコシカ ▶▶ p.120
など

オール・デイ・カクテル

食前、食後に関係なく、いつ飲んでもかまわないという意味のカクテル。

●主なカクテル
ギムレット ▶▶ p.28
マルガリータ ▶▶ p.85
サイドカー ▶▶ p.111
など

カクテルの分類 4

スタイルで分かれる

ロング・ドリンクの場合、スタイルで分類することができます。スタイルは材料やつくり方から決まりますが、スタイルがカクテル名に含まれていることも多いため、カクテル名から味を連想することができます。

<p>エッグ・ノック 酒・卵・牛乳・砂糖を混ぜ合わせる。ホットとコールドに分かれ、ノンアルコールもある。 ブランデー・エッグ・ノック » p.123</p>		<p>クーラー 酒にレモンやライム、甘みを加え、ソーダ水やジンジャー・エールで満たす。さわやかな味わいが特徴。 アプリコット・クーラー » p.130</p>	<p>コリンズ スピリッツをベースに、柑橘系果汁と砂糖を加え、ソーダ水で満たす。コリンズ・グラスを使用する。 ジョン・コリンズ » p.102</p>	
<p>サワー スピリッツをベースに、柑橘系果汁と砂糖を加える。原則的に炭酸飲料は使用しない。 ブランデー・サワー » p.123</p>		<p>ジュレップ マドラーでミントの葉を潰しながら砂糖を溶かし、砕いた氷を詰め、酒を注ぐ。 ジョージア・ミント・ジュレップ » p.117</p>	<p>スリング スピリッツに、レモンジュースと甘みを加え、水または炭酸系のソフト・ドリンクで満たす。 シンガポール・スリング » p.39</p>	
<p>デイズ 砕いた氷を詰めた大型のグラスに、スピリッツ、柑橘系果汁、シロップまたはリキュールを加える。 ジン・デイズ » p.39</p>		<p>トディ 砂糖を溶かしたところにスピリッツを注ぎ、水または熱湯で満たす。レモンを添える場合も。 ホット・ウイスキー・トディ » p.107</p>	<p>ハイボール あらゆる酒をベースに、各種のソフト・ドリンクでミックスする。日本ではウイスキーで有名。 ウイスキー・ソーダ » p.98</p>	
<p>フィズ スピリッツまたはリキュールに、柑橘系果汁と砂糖を加えてシェークし、ソーダ水を加える。 ジン・フィズ » p.40</p>		<p>フラッペ 砕いた氷を詰めたグラスに、リキュールを注ぐ。シェークしたものを氷ごと注ぐことも。 ミント・フラッペ » p.145</p>	<p>フローズン バー・ブレNDER(ミキサー)で砕いた氷と材料を混ぜ、シャーベット状にする。 テキーラ・サンセット » p.90</p>	
<p>フロート 酒の比重を利用して、酒や水などの上に他の酒や生クリームを浮かべる。 ウイスキー・フロート » p.98</p>		<p>ミスト 砕いた氷を詰めたグラスに酒を注ぎ、強く混ぜる。主にウイスキーやブランデーが使われる。 ウイスキー・ミスト » p.98</p>	<p>リッキー スピリッツにライムまたはレモンを搾り、ソーダ水で満たす。マドラーで果肉を潰しながら飲む。 ジン・リッキー » p.40</p>	

カクテルを知る |

酒

カクテルづくりにおいて、酒は基本の材料です。ここでは、酒の基本の知識と種類、製造方法、材料による違いを紹介します。

◆「酒」はカクテルづくりの必須材料

アルコール飲料とした場合のカクテルにおいて、酒は味のベースを決める必須材料です。酒はその製法や材料により異なる個性をもつため、まずは酒そのものの味を知っておくとよいでしょう。その

酒と相性のよい副材料や好みのカクテルも見つけやすくなります。なお、酒の定義は、日本の酒税法により、アルコール分1度以上の飲料とされます。

◆カクテルのベースになる酒

ジン

大麦、ライ麦、トウモロコシなどを発酵・蒸溜させた原酒に、ジュニパー・ペリーなどを浸して再度蒸溜した酒。柑橘系との相性がよい。

ウォッカ

ロシアで古くから存在していた蒸留酒のひとつ。大麦、ライ麦、ジャガイモなどが主原料だが、国によって異なる。無色透明でクセがない。

ラム

サトウキビを原料に、その糖を発酵・蒸溜してつくる西インド諸島産の蒸留酒。コーラなどの炭酸飲料と相性がよい。

テキーラ

アガベと呼ばれるブルケ（竜舌蘭）を原料とする蒸留酒で、メキシコの特定地域でのみ生産されている。フルーツ系の材料と相性がよい。

ウイスキー

大麦、ライ麦などを原料とし、発酵・蒸溜した蒸留酒。モルト、グリーン、ブレンデッドなどに分類される。酒本来の味わいが重視されている。

ブランデー

白ブドウのワインを蒸溜し樽で熟成させた蒸留酒。ブドウ以外の果物でつくられる、フルーツ・ブランデーもある。甘く濃厚な材料と相性がよい。

リキュール

蒸留酒に果実やハーブ、ナッツ、クリームなどの副材料を加え、その風味や色味を移した混成酒。カクテルの風味づけはもちろん、ベースとしても人気。主原料により相性はさまざま。菓子などに使われることもある。

ワイン

主にブドウを発酵させてつくる醸造酒。赤・白・ロゼ、スパークリング、フレーバードなどに分類。仕上がりの美しさが重視される。

ビール

主に大麦の麦芽と水、ホップが原料の醸造酒。酵母の種類により、上面発酵と下面発酵に分類される。それぞれの風味を生かして使われる。

日本酒

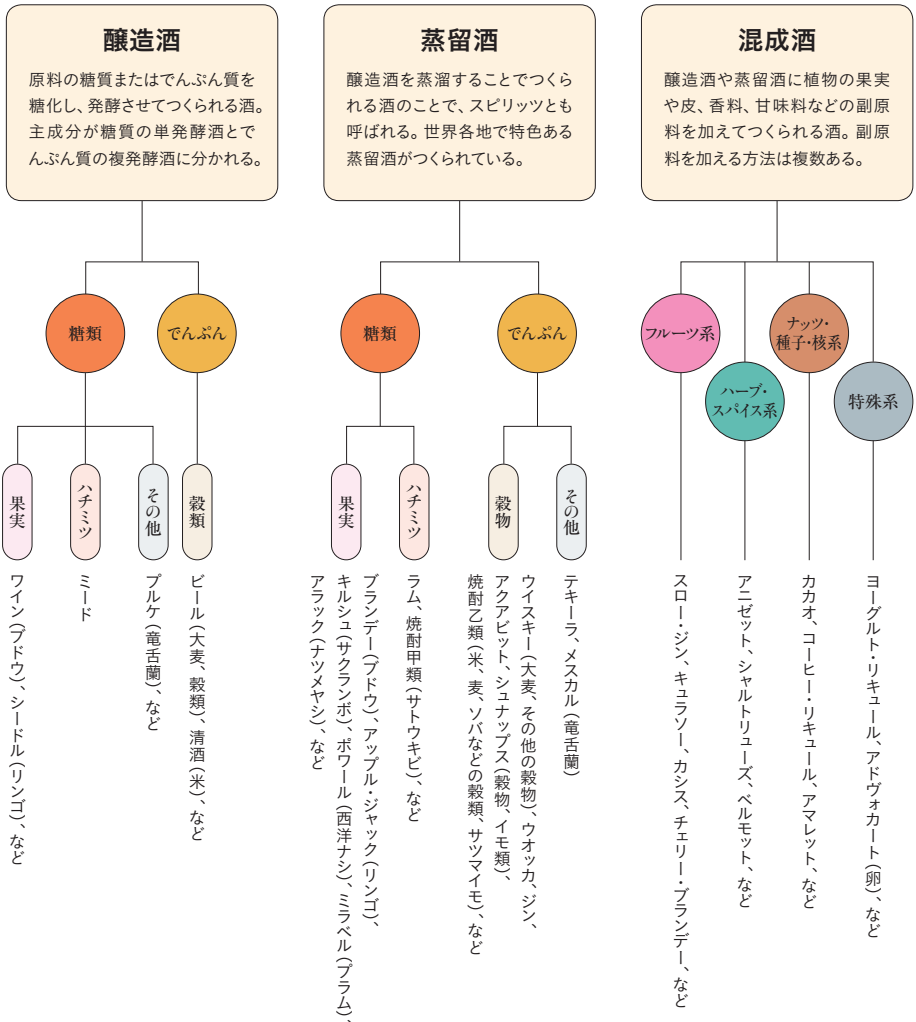
米と米麹、水を原料とした醸造酒。普通酒と特定名称酒に分けられ、特定名称酒は原料や醸造法によって8種に分類。香りを生かして使われる。

焼酎

穀物やイモ類などを原料とする蒸留酒。沖縄の泡盛も焼酎として分類される。クセの少ない麦や米が使いやすく、米はウォッカ感覚で使える。

◆酒は製造方法で分類される

酒は、製造方法によって3つに分類することができます。原料を発酵させてつくる醸造酒、醸造酒を蒸溜することで行く蒸留酒、酒に香りや味をつけてつくる混成酒。これらは、さらに原材料によっても細かく分類され、味や風味が変わります。



カクテルを知る 2

副材料

カクテルでは、炭酸飲料やフルーツなどを酒の「割り材」、「風味づけ」、「飾り」として使用します。カクテルの仕上がりに大きく関わるため、品質のよさにこだわりたい材料です。

風味
づけ

飾り



水・炭酸

割り材

ミネラル・ウォーターやほのかな苦みのあるトニック・ウォーター、ソーダ水など。ジンジャー・エールは味のしまるドライ・タイプがおすすめ。主に、ベースの酒を割るための材料として使用する。



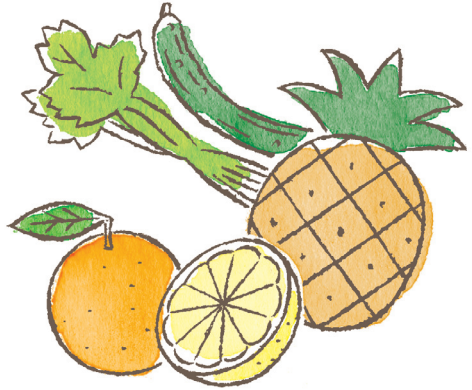
フルーツジュース

割り材

主にレモン、オレンジ、ライム、グレープフルーツのジュースを使用。100%果汁の市販品でもいいが、果実を搾った生果汁を使用すると濃厚な味わいが楽しめる。

フルーツ、野菜

主にレモンやライム、グレープフルーツ、オレンジなどの柑橘類が多く使われる。他に、マドラー代わりにしてセロリやキュウリを、酒の割り材としてトマト(ジュース)などの野菜を使用することもある。



割り材

風味
づけ

卵、乳製品

卵は卵白と卵黄で50ml程度のSサイズがおすすめ。乳製品は、牛乳、バター、生クリームなどが多く使われる。いずれも新鮮なものを用意したい。



必須の副材料 氷

カクテルは温度が味の決め手になるため、冷たいカクテルをつくるときに氷は欠かせない材料です。気泡の少ない硬い氷がおすすめるので市販品を使うとよいでしょう。



ランプ・オブ・アイス
大きい氷をアイス・ピックで握りこぶしの大きさに削ったもの。



クラックド・アイス
大きい氷を、直径3~4cmほどに割った氷。シェークやステアなどに使うため、使用頻度が高い。



クラッシュド・アイス
クラックド・アイスからさらに小さく粒状に砕いた氷。フローズンやジュレップなどに使用する。

シロップ類、塩、砂糖

塩や砂糖はスノー・スタイル (p.22) に使用。混ぜるための砂糖は、ガム・シロップが使いやすい。上白糖やブラウン・シュガーならより濃厚な味わいになる。シロップはフルーツ系が多く、ザクロを煮詰めたグレンナデン・シロップがよく使われる。

風味づけ
飾り



ハーブ・スパイス類

主に風味づけや飾りなど、仕上げの材料として使用。香りの強いミントの葉は清涼感を出し、ナツメグはクリームなどの匂いを抑えてくれる。他に、クローブやシナモンなどがある。



マラスキーノ・チェリー、 オリーブ、 パール・オニオン

シロップに漬けこんだチェリー（赤色ならマラスキーノ・チェリー、緑ならミント・チェリー）や、塩漬けしたオリーブ、パール・オニオンなど。主に飾りとして使用する。

風味づけ

飾り



カクテルを知る 3

道具とその使い方

おいしいカクテルづくりには、
最低限必要な道具を揃え、正しく使用することが大切です。
ここでは、カクテル作りに必要な道具を紹介します。

◆まずは揃えておきたい道具

自宅で作る場合、一度にすべてを用意する必要はありません。まずはベーシックな道具から揃えましょう。



メジャー・カップ

30mlと45mlが対になったもの。酒やジュース、シロップなどを素早く計量できる。



トップ
ストレーナー

ボディ

シェーカー

カクテルをシェークするために使う道具。材料を混ぜると同時に冷たく仕上げてくれる。

各部の名称

- **トップ**
シェークをする際に閉める
- **ストレーナー**
シェークした液体だけを通す
- **ボディ**
材料と氷を入れる本体部分

バー・スプーン

細かい計量や、材料を混ぜるためのスプーン。瓶などから材料を取り出すためのフォーク、もしくは材料を潰すためのマドラーがセットに。

計量

1tsp.=約5ml



ストレーナー

ミキシング・グラスにかぶせる、蓋の役割をする道具。シェーカーのストレーナーと同じ役割をもつ。

ミキシング・グラス

比較的混ぜやすい材料を混ぜるための大型のグラス。混ぜやすいよう、底が丸みを帯びている。

バー・スプーンの使い方

柄を中指と薬指、または人指し指と中指の間で挟み、親指で軽く支え、時計回りに回転させる。スプーンの背は常にガラスの外側に向ける。



◆ その他の道具

あると便利なものや、プロが使う専用の道具などを紹介。カクテルをつくる過程で必要と感ずるものから、少しずつ増やしていくとよいでしょう。



バー・ブレンダー

フローズン・スタイルのカクテルをつくるためにプロが使用する道具。ミキサーで代用が可能。

空けたピンのクチを閉じる



ピンのフタを空ける

シズラー(栓抜き)

瓶の蓋を開ける栓抜きと、開けた瓶のクチを密閉するための道具がセットに。栓抜きのみのはオープナーと呼ばれる。



マドラー

飲み手が使用する道具。カクテルを攪拌したり、グラス内の砂糖やフルーツを潰したりするのに添える。

グラス・タオル

グラスを拭くための専用の布。麻など、グラスに繊維が付きにくい素材でできている。



スクイザー

レモンやオレンジ、ライムなど、主に柑橘類から果汁を搾るための道具。



アイス・トングス

氷をつかむための氷ばさみ。氷が滑りにくいよう、先がギザギザになっているのが特徴。



カクテル・ピン

デコレーション用のフルーツなどに刺し、つまみやすくするためのピン。

ビターズ・ボトル

ビターズ専用のボトル。ひと振り(1dash)で、必要な量を使うことができる。

計量

1dash=1振り分=約1ml



アイス・ペール

割った氷を入れておくための道具。底が水切りになっているものが便利。アイス・バケツとも呼ばれる。



アイス・ピック

氷を割るための道具。材質や形はさまざまだが、ある程度の重さがあると使いやすい。

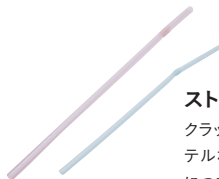


バーテンドー・ナイフ

小型のナイフに、ワインのコルク抜きがついたもの。ソムリエ・ナイフともいう。

ストロー

クラッシュド・アイスを含めたカクテルなどに使う。1杯のカクテルにつき、2本添えるのが基本。



カクテルを知る 4

カクテルの 方程式とつくり方

カクテルは、手際よくつくるのがおいしさに関係します。

ここでは、カクテルの基本構成と
つくり方の基本動作を理解しておきましょう。

◆カクテルの方程式

カクテルの構成は下の4つの材料に分類されます。
この4つから2つ以上の材料を組み合わせることで
カクテルとなります。

基本の考え方

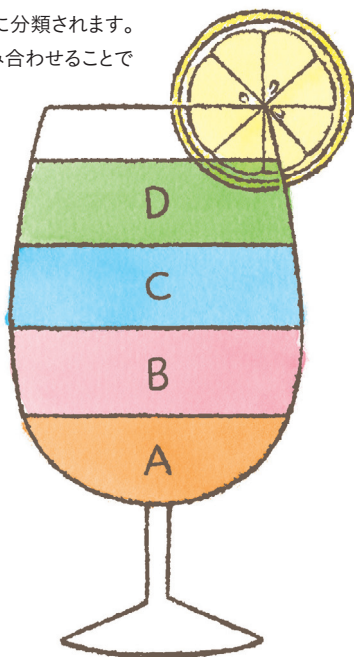
酒

◆B 風味づけの酒 (リキュールなど)

ベースの味を引き立たせるために使用する酒。主には色と香りの豊富なリキュールが使われる。

◆A ベースの酒 (スピリッツなど)

スピリッツをメインに、リキュールやワインなどあらゆる酒がベースになる。ジンやウォッカが使いやすい。



副材料

◆D 風味づけ、 デコレーション

フルーツやシロップなど、カクテルの仕上げに関わる材料。デコレーションは見た目を華やかにしてくれる。

◆C 割り材 (ソフト・ドリンクなど)

ソーダ水、トニック・ウォーター、ジュースなどの飲料。味を広げるほか、酒のアルコール分もやわらげる。

基本のパターン

バリエーション

◆A + ◆C

ベース 割り材

酒と副材料を合わせるもっともシンプルな方程式。アルコール度数を低めにつくることができる。

◆A + ◆B

ベース 風味づけの酒

ベース:リキュール=2:1を基本に、ベースの風味を損なわないように配分する。アルコール度数は高め。

◆A + ◆D

ベース 風味づけ

ベースの味を最大限に生かした方程式。マティーニやギムレットなど、辛口のタイプが多い。

◆B + ◆C

風味づけの酒 割り材

リキュールとソフト・ドリンクの方程式。甘口のものが多く、酒が苦手な人にもおすすめできる。

◆A + ◆B + ◆C

ベース 風味づけの酒 割り材

場合により副材料Dも加えて、すべての材料を組み合わせる。比率は「A:B:C=2:1:1」がおすすめ。

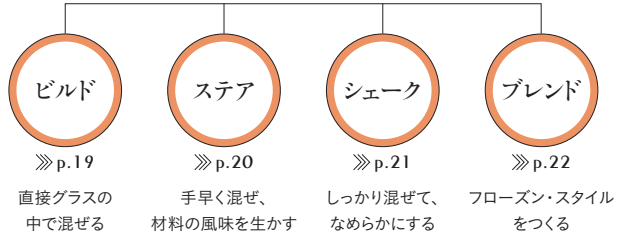
◆カクテルのつくり方

カクテルは、主に4つの技法とデコレーションの方法によってつくられています。プロの技は難しくても、基本さえ覚えればカクテルをつくることはかんたんです。まずはポイントを押さえて練習しましょう。

POINT

- コールド・ドリンクをつくる場合、材料を冷やしておくこと

主なつくり方



その他のテクニック、デコレーション



ビルド

グラスに直接材料を注ぎ、グラスの中で混ぜる方法。シェーカーやミキシング・グラスなど、専用の道具を必要としないため、初めてでもかんたんにつくれます。混ぜ過ぎには注意が必要。

使う道具

- メジャーカップ
- バー・スプーン



POINT

- 炭酸飲料は最後に注ぐ
- 炭酸飲料は1〜2回の回転に留める
- 沈みやすい材料は、氷を持ち上げるように混ぜる



1 グラスに材料を注ぐ

冷やしたグラスに氷を入れて、材料を順番に注いでいく。材料に「適量」とあれば、グラスの8分目を目安に注ぐ。



2 材料を混ぜる

バー・スプーンで材料を混ぜる。炭酸飲料の場合は、1〜2回で軽く混ぜて、炭酸が抜けないように注意する。

フロートする場合

フロートとは、液体に液体を浮かべるビルドのテクニックのこと。材料が混ざらないように、バー・スプーンの背を使い、静かに液体を注ぎ入れる。

※比重の重さを利用して、何層も重ねてつくるスタイルを「プース・カフェ・スタイル」という。

