

フローズンサングリア研究レポート

実験日時：8月2日 15：30～開始
実験場所：Tasting Bar 柴田屋酒店本店

題材選定の背景

フルーツとワインを合わせた「サングリア」は、女性を中心に人気の高いドリンクメニュー。まだまだ暑い日が続く中、「フローズン」でより爽やかにいただけるレシピを実験。また、漬け込んでしまうと酒税法違反とも捉えかねられないサングリアだが、この方法であれば提供直前に両者を合わせるためその点も問題がない。

共通条件

- ・材料は全て凍らせる
(ミキサーで攪拌時に加える分のワインは除く)
- ・お酒と割り材の比率は2：1

基本の作り方

①製氷皿にワインを入れて凍らす。



②凍らせたワイン、冷凍フルーツ、冷凍した割り材、ワインをすべてミキサーに入れ攪拌する。



材料

【ワイン】 写真左より

1. スパークリング：PDVプロセッコ・フリザンテ (69954/¥1,180)
2. 白ワイン：クールベルビユー・ブラン (32657/¥560)
3. ロゼワイン：ムツソ・ボバル (100547/¥980)
4. 赤ワイン：アクアレアレ・カベルネ (78658/¥640)



【フルーツ】

- ・オレンジ (¥198/個)
- ・パイナップル (¥298/パック)
- ・冷凍ブルーベリー (¥198/袋)
- ・冷凍アップルマンゴー (¥218/袋)

【割り材】

- ・コーラ (¥150/500ml)
- ・100%オレンジジュース (¥100/500ml)
- ・100%アップルジュース (¥100/500ml)

実験したレシピ

※組み合わせはワインの味わいから想像し、相性の良さそうなものを選択した

	ワインの種類	フルーツ	割り材	その他
①	白ワイン	オレンジ	—	はちみつ
②	スパークリングワイン	パイナップル	りんごジュース	—
③	スパークリングワイン	パイナップル	りんごジュース	ブランデー
④	ロゼワイン	マンゴー	オレンジジュース	—
⑤	赤ワイン	オレンジ	コーラ	—
⑥	赤ワイン	ブルーベリー	コーラ	—

実験結果まとめ

結論

NO.1

レシピ③

スパークリングワイン
+パイナップル+りんご
ジュース+ブランデー



- ・フルーツ感がしっかり楽しめる。
- ・ブランデーを加えたことにより、何故かジューシーさが増した！
- ・スパークリングワインはフローズ系のメニューに合う。

NO.2

レシピ⑤

赤ワイン+オレンジ+
コーラ



- ・コーラの香りがスパイシーさを加えている。
- ・そのまま飲むよりスッキリ、野暮ったさがない。
- ・ワインのタンニンも感じられる。

NO.3

レシピ①

白ワイン+オレンジ+
はちみつ



- ・通常のサングリアよりワイン感がある。

..... 実験後記

・甘味は足さなくても割り材の甘さで十分足りる。しかし、割り材を入れない場合は、フルーツだけの甘さだと十分ではない為、好みの甘味を追加したほうが良い。

・ワインは廉価なもの、抜栓して日が経ってしまったものでも問題なく使える。

・赤ワインに関しては、タンニンがある程度強いものを使った方が、味わいにメリハリが出ておすすめ。ただし、他のワインより渋みがあるため割り材のコーラとの比率は1:1にしたほうが良いようだ。

・レシピで使用した凍ったフルーツを氷代わりに使うと冷たさを保てる。味が薄まるのを防ぎ、見た目・食感的にも良い。