

## 今年の夏は“ワカハイ”で爽やかに乗り切ろう！



梅雨ですね～ 蒸し暑い日が続いていますが、みなさんお元気ですか？

今日は、うっとうしい季節を乗り切る爽快なドリンクをご紹介します。

その名も「和歌山ハイボール」。略して“ワカハイ”。梅の風味と丸ごとの梅甘露漬が嬉しいハイボールです。カフェ&バー プロント「和歌山キャンペーン」（5月1日～6月30日：全国のプロント165店舗で開催中）の人気ドリンクです。今年の夏はワカハイで爽やかに乗り切りましょう！

## フロントの店長さんにお話をうかがいました！

わかばん「こんにちは～ 早速ですけど、ワカハイの人気はどうですか？」

店長「大変好評ですよ。梅雨に入って益々人気ですね！とても爽やかな口当たりですからね。それに蒸し暑い日が続いて、皆さん梅が体にいいことをよくご存じなんですよ、きっと。」

わかばん「この季節、不思議と梅のドリンクに手がいきますからね～」

店長「そうみたいです。みなさんぜひお試しくださいね！」



「つれもてWAKAYAMA」キャンペーンは6月いっぱい！  
カフェ&バー フロントでは是非、和歌山を体験してくださいね！



東京国際フォーラム店  
矢野店長

## ハイボールと言えばサントリー！

## サントリーさんにもお話をうかがいました！

わかばん「カフェ&バー プロントでワカハイが人気だそうです。」

常務「今回の企画は、当社と和歌山県さんとの食材振興協定の 일환。爽やかさがウリのハイボールに初夏の定番アイテムの梅が加わって人気が出ない訳ないですよ！」

わかばん「キャンペーンでは、梅だけでなく、梅どり、まぐろ、果汁ドリンクなどたくさん登場して和歌山の生産者も喜んでます。」

常務「和歌山には美味しいものが沢山ありますからね。全国の皆さんに知ってほしいですね。」

わかばん「ありがとうございます。これからもよろしくお願ひします！  
今年の夏はワカハイで決まり！ですね。」

常務「おとっと、プレミアムモルツもお忘れなく（笑）」



サントリービア&スピリッツ(株)  
荻野 常務取締役

# フロントのワカハイをおうちで作っちゃおう！



## ワカハイ レシピ

用意するもの	サントリー角瓶	30 ml
	ソーダ	105 ml
	甘露梅	1個
	梅シロップ	10 ml
	レモン	1/8個

### レシピ

1. ジョッキに氷150gを入れる
2. 角瓶30mlを入れる
3. 甘露梅1個を入れて、1/8個レモンを搾る
4. ソーダ105mlを注ぐ
5. 梅シロップ10mlを入れ、マドラーをさしてできあがり！



## ワカハイに使う梅シロップの作り方！

用意するもの 青梅（紀州南高梅）1kg、氷砂糖 1kg

1. 一晩、青梅を家庭用冷凍庫で凍らせる
2. 広口瓶に青梅と氷砂糖を交互に積み重ねる
3. 冷暗所に保管。約10日後にできあがり！ハイボールは勿論、水や炭酸水で4～5倍に薄めるだけで美味しい梅ジュースに。牛乳で割るとヨーグルト風味のドリンクのできあがり！



## やはり、ここからこだわりたい！という貴方に甘露梅の作り方

用意するもの 青梅（紀州南高梅）1kg、砂糖800g、（好みに応じて）レモン汁1個分

1. 青梅を水洗いしヘタをとり、針などの先で表面に穴をあける。
2. ホーロー鍋にたっぷりの水と梅を入れて弱火にかけ、煮立ったら水を替えてもう一度煮る。  
※銅製鍋を使用すると、より青梅の鮮やかな色が引き立ちます。
3. やわらかく煮えたら、水につけ、約30分ごとに4～5回、水を替える。
4. ホーロー鍋に、水切りした梅と砂糖を交互に入れ、梅から出る果汁で砂糖が溶けるまでそのまましばらく置く。
5. 砂糖が溶けたらレモン汁を加え、弱火にかける。
6. 落とし蓋の代わりにガーゼをのせ、浮き上がったアクをすくい取りながら弱火で約15分煮ればできあがり！

<参考> JA紀南HP → <http://www.ja-kinan.or.jp/xoops/modules/tinyd6/index.php?id=33/>

発行：和歌山県庁食品流通課内 まるかじりわかやまニューズレター編集部

TEL:073-441-2820 FAX:073-432-4161

ご意見はこちら→[e0717001@pref.wakayama.lg.jp](mailto:e0717001@pref.wakayama.lg.jp)

食品流通課のホームページ

わかやま喜集館

ふるさと和歌山わいわい市場

和歌山 食品流通課	検索
わかやま喜集館	検索
わいわい市場	検索

わいわい市場の携帯はこちら→

