



MIKADO CRAFT COLA



ALCOHOL ARRANGEMENT RECIPE



ユーラサワー

材料

- 炭酸水 …………… 100～150ml
- 焼酎 …………… 40～50ml
- ヤマサ三角クラフトコーラ
…………… 1/2～1/3本
- 氷 …………… 適量

作り方

グラスに氷を詰め、焼酎、よく振った「ヤマサ三角クラフトコーラ」、炭酸水をそそぎ、マドラー等で軽くかき混ぜてご提供ください。

焼酎の奥深い味わいと「ヤマサ 三角クラフトコーラ」がよく合います。

ジンユウラ

材料

- 炭酸水 …………… 150ml
- ジン …………… 40～50ml
- ヤマサ三角クラフトコーラ
…………… 1/2～1/3本
- 氷 …………… 適量
- ライム …………… お好みで

作り方

グラスに氷を詰め、ジン、よく振った「ヤマサ三角クラフトコーラ」、炭酸水をそそぎ、マドラー等で軽くかき混ぜてご提供ください。

ジンの辛口な味わいとライムのさわやかさが、「ヤマサ 三角クラフトコーラ」がよく合います。



ディーゼル



材料

- ビール …………… 250ml
- ヤマサ三角クラフトコーラ
…………… 1本

作り方

グラスによく振った「ヤマサ三角クラフトコーラ」、ビールをそそぎ、ご提供ください。

「ヤマサ 三角クラフトコーラ」の奥深い甘さにビールのほろ苦さが絶妙なバランスです。



ヤマサ醤油株式会社



コーラハイボール

材料

- 炭酸水 …………… 150~200ml
- ウイスキー ……………50ml
- ヤマサ三角クラフトコーラ
…………… 1/2~1/3本
- 氷 …………… 適量

作り方

グラスに氷を詰め、ウイスキー、よく振った「ヤマサ三角クラフトコーラ」、炭酸水をそそぎ、マドラー等で軽くかき混ぜてご提供ください。

「ヤマサ 三角クラフトコーラ」のさわやかな甘さにウイスキーの芳醇な香りがマッチします。

ラムコーラ

材料

- 炭酸水 …………… 150ml
- ラム …………… 40~50ml
- ヤマサ三角クラフトコーラ
…………… 1/2~1/3本
- 氷 …………… 適量
- ライム …………… お好みで

作り方

グラスに氷を詰め、ラム、よく振った「ヤマサ三角クラフトコーラ」、炭酸水をそそぎ、マドラー等で軽くかき混ぜてご提供ください。
お好みでライムを添えてください。

ラムの芳醇な味わいと「ヤマサ 三角クラフトコーラ」がよく合います。
別名「キューバリバー」と呼ばれるラムコーラ。さわやかな味わいです。



ティーリキュールミルク

材料

- 牛乳 …………… 200ml
- 紅茶のリキュール ……………50ml
- ヤマサ三角クラフトコーラ
…………… 1/2本
- 氷 …………… 適量

作り方

グラスに氷を詰め、紅茶のリキュール、牛乳、よく振った「ヤマサ三角クラフトコーラ」をそそぎ、マドラー等で軽くかき混ぜてご提供ください。

紅茶のリキュールを使ったカクテル。スパイシーなミルクティーの風味が心地よい味わいです。ミルクのまろやかなコクに三角クラフトコーラのスパイスが香ります。



ココナッツコーラ

材料

- 炭酸水 …………… 200ml
- ココナッツリキュール …… 40ml
- ヤマサ三角クラフトコーラ
…………… 1/2本
- 氷 …………… 適量
- ライム …………… お好みで

作り方

グラスに氷を詰め、ココナッツリキュール、よく振った「ヤマサ三角クラフトコーラ」、炭酸水をそそぎ、マドラー等で軽くかき混ぜてご提供ください。
お好みでライムを添えてください。

ホワイトラムがベースのココナッツリキュールを使ったカクテル。
濃厚なココナッツの味わいとライムのさわやかさのバランスが絶妙。
プールサイドで飲みたい、夏を感じる味わいです。





ピーチコーラ

材料

- 炭酸水 …………… 200ml
- ピーチリキュール ………40ml
- ヤマサ三角クラフトコーラ
…………… 1/2本
- 氷 …………… 適量
- ライム …………… お好みで

作り方

グラスに氷を詰め、ピーチリキュール、よく振った「ヤマサ三角クラフトコーラ」、炭酸水をそそぎ、マドラー等で軽にかき混ぜてご提供ください。お好みでライムを添えてください。

ピーチリキュールを使ったコーラカクテル。三角クラフトコーラのスパイシーさ、ソーダの爽快感、ピーチのフルーティな香りが良くマッチします。

ライチコーラ

材料

- 炭酸水 …………… 200ml
- ライチリキュール ………40ml
- ヤマサ三角クラフトコーラ
…………… 1/2本
- 氷 …………… 適量
- ライム …………… お好みで

作り方

グラスに氷を詰め、ライチリキュール、よく振った「ヤマサ三角クラフトコーラ」、炭酸水をそそぎ、マドラー等で軽にかき混ぜてご提供ください。お好みでライムを添えてください。

ライチリキュールを使った上品な風味のコーラカクテル。すっきりとした味わいと魅惑的な香りで、南国のそよ風を感じる味わいです。



フルーティーコーラ

材料

- 炭酸水 …………… 200ml
- フルーツフレーバーリキュール
……………40ml
- ヤマサ三角クラフトコーラ
…………… 1/2本
- 氷 …………… 適量
- ライム …………… お好みで

作り方

グラスに氷を詰め、フルーツフレーバーリキュール、よく振った「ヤマサ三角クラフトコーラ」、炭酸水をそそぎ、マドラー等で軽にかき混ぜてご提供ください。お好みでライムを添えてください。

ウイスキーを加えたフルーツとスパイスのリキュールを使ったコーラカクテル。ピーチやレモンのなどのフルーツフレーバーを感じる、アメリカンな味わいです。



コーラモヒート

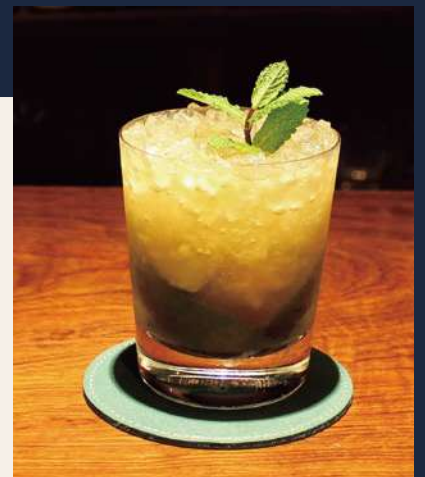
材料

- 炭酸水 …………… 200ml
- ラム …………… 40ml
- ライムジュース ……… 20ml
- ヤマサ三角クラフトコーラ
…………… 1/2本
- 氷 …………… 適量
- ミント …………… 適量

作り方

グラスにミントを入れて軽くつぶし、香りを出す。グラスにミントの葉、ライムジュースを順に入れ、ラム、よく振った「ヤマサ三角クラフトコーラ」と炭酸水をそそぎ、マドラー等で軽にかき混ぜる。氷を入れ、優しく潰したミントを浮かべてご提供ください。

定番のラムベースカクテルをアレンジ。ミントの豊かな風味が広がり、スパイシーな三角クラフトコーラと相性抜群！夏にすっきりと飲みたい1杯です。





ユーラマルガリータ

材料

- テキーラ 40ml
- オレンジリキュール 10ml
- ライムジュース 20ml
- ヤマサ三角クラフトコーラ 10ml
- 氷 適量

作り方

シェイカーにテキーラ、オレンジリキュール、ライムジュース、よく振った「ヤマサ三角クラフトコーラ」、氷を入れシェイクする。ふちにライムジュースを塗り、塩を付けたカクテルグラスに静かに注ぎ、ご提供ください。

オレンジリキュールとテキーラを使ったスパイシーなマルガリータ。オレンジの香りとまるやかな甘さが、三角クラフトコーラのスパイシーと相性抜群のカクテルです。

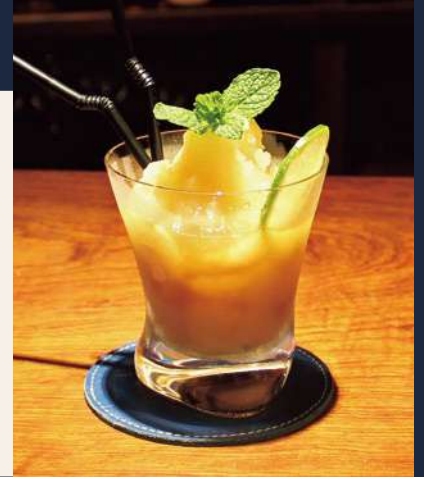
ユーラフローズンダイキリ

材料

- ラム 40ml
- ライムジュース 15ml
- ガムシロップ 15ml
- ヤマサ三角クラフトコーラ 1/2本
- 氷 適量
- ライム・ミント お好みで

作り方

全ての材料をバブレンダー(またはミキサー)でブレンドし、グラスに移し、短いストローを添えてご提供ください。お好みでライム、ミントを添えてください。



「ダイキリ」のフローズン・スタイルを、三角クラフトコーラでアレンジ。すっきりとした口当りがコーラのスパイシーな味わいを引き立てます。



ノンアルコールココナッツユーラ

材料

- 炭酸水 200ml
- ココナッツシロップ 40ml
- ヤマサ三角クラフトコーラ 1/2本
- 氷 適量
- ライム お好みで

作り方

グラスに氷を詰め、ココナッツシロップ、よく振った「ヤマサ三角クラフトコーラ」、炭酸水をそそぎ、マドラー等で軽くかき混ぜてご提供ください。お好みでライムを添えてください。

ココナッツシロップを使った、ノンアルコールカクテル。ココナッツのユクと風味が、爽やかな三角クラフトコーラと相性抜群です。カフェメニューとしてもおすすめです。

キューピットユーラ

材料

- 炭酸水 200ml
- 乳酸菌飲料 25ml
- ヤマサ三角クラフトコーラ 1/2本
- 氷 適量

作り方

グラスに氷を詰め、乳酸菌飲料、よく振った「ヤマサ三角クラフトコーラ」、炭酸水をそそぎ、マドラー等で軽くかき混ぜてご提供ください。

三角クラフトコーラを乳酸菌飲料で割ったノンアルコールカクテル。どこか懐かしさを感じる味わいです。

