

「カクテル選びの技」は、スタイルの特徴を知ることにより！

監修・NPO法人FBO 研究室

カクテルというと、高級なバーなどで提供されている“小難しい飲み物”だと思いませんか？ カクテルとは、広い意味で「2つ以上の材料を混ぜ合わせた飲料全般」ことをいい、アルコール入りとは限りません。そういう意味では、ミルクセーキも立派なカクテルです。つまり、色々な飲料、材料を混ぜ合わせて、気軽に楽しめるモノなんです。夏はフルーツを入れたり、カラフルな飲料・材料を混ぜ合わせたりすることでトロピカル感を簡単に演出できますし、秋にはフルーツのブランデー漬けをあしらったりして、季節感を満喫するのもいいですね。家族や友人とオリジナルカクテルを作り合ってみるのもきっと楽しいことでしょう。



皆さんは「ピーチフィズ」や「ジンリッキー」「フロズン マルガリータ」のようなカクテルの名前を聞いたことがあるでしょう？ これらの名前にある「フィズ」や「リッキー」「フロズン」などは、作り方（スタイル）を指しています。実はカクテルの多く(※)はそのスタイルが名称に含まれているんです。

お店でカクテルを注文するときには、下表のスタイル一覧を一通り頭に入れておくと、お好みのものがグ〜と選びやすくなりますよ。

※主にロングスタイルのカクテル。カクテルのロングスタイルとショートスタイルのお話は別の機会に！

(表) カクテルのスタイル名とその作り方

スタイル名	作り方
クーラー	スピリッツに、レモンジュースやライムジュースと甘味を加え、ソーダかジンジャーエールを満たすスタイル。
サワー	サワーには「酸っぱい」という意味があり、ウイスキー、ブランデーなど各種スピリッツをベースに、酸味のある果汁と砂糖を加えて作るスタイル。
スリング	スピリッツにレモンジュースと甘味を加え、水またはソーダ、ジンジャーエールなどで満たすスタイル。
ハイボール	日本ではウイスキーをソーダ水で割ったものをいいますが、本来は、あらゆる酒類がベースに使われ、ソーダ、ジンジャーエール、トニックウォーター、ジュース類などを混ぜあわせていたスタイル。
バック	ウイスキーやブランデーなど各種スピリッツに、レモンジュースとジンジャーエール、レモン果肉または果汁を加えたスタイル
パンチ	パーティーなどでよくみられるスタイル。スピリッツやワインなどに、各種リキュール、フルーツ、ジュースなどを加えてパンチボウルにたっぷり作ります。
フィズ	スピリッツにレモンジュース、砂糖を加えてシェイクし、タンブラーに注いでソーダを満たすスタイル。
リッキー	スピリッツにレモンやライムを搾り、実を入れソーダで満たす。マドラーで実を潰しながら飲みます。砂糖、シロップなどは使いません。
フロズン	シャーベット状のカクテル。クラッシュドアイスと材料をミキサーにかけてグラスに山盛りに流し込み、ストローを添えるスタイル。

参考文献：『スピリッツの基』（NPO法人FBO）

【注意】

- ・記事、データ等の著作権その他一切の権利はNPO法人FBOに帰属します。
- ・記事・データ等の正確性については万全を期しておりますが、当該記事・データ等の利用により生じた不利益や問題等について当会は責任を負うものではありません。
- ・記事・データ等は予告なく変更する場合がありますのでご了承ください。