

正しいレシピで美味しいハイボールを まだ明るい時間から

なんせ外は暑いから、週末は家で過ごしたいという方は、例えばベランダにテーブルを出して、日差しも少し和らぐ夕方ぐらいからハイボールを楽しんでみるのはいかがでしょう？ 角瓶やジムビームのボトルを買って置いて、ハイボールをつくるグラスを冷凍庫でキンキンに冷やしておく、さらに口当たりも冷たくなります。また、ウイスキーをソーダで割るだけのシンプルな飲み方のハイボールも、下に紹介する正しいレシピに従ってつくると、さらに美味しく味わえるのです。慣れてきたら搾るフルーツを変えてみたり、自分なりのレシピを探せるのも家飲みならではの、また、平日は、帰り道に缶のハイボールを買って飲むのも気軽です。6月27日に新発売のジムビームハイボール缶も登場するので、パリエーション豊かに楽しめます。

家でも、 夏ハイ!



家飲みには缶もおすすめ



ジムビーム
ハイボール缶

6月27日に新発売。バーボンならではのマイルドな味わいとレモンの風味のベストバランスを追求。アルコール度数を5%に下げ、爽快な飲み口も実現。



トリス
ハイボール缶

トリスハイボールの特長であるすっきりとした味わいを生かしながら、レモンの風味を加えた爽やかな味わいに。度数9%の「キリッと濃いめ」も人気。



角ハイボール缶

お店で飲む角ハイボールの美味しさを家でも楽しめる1本。レモンの爽やかな風味はそのままに、炭酸ガス圧を強化し、さらにすっきりとした味わいを実現。

ジムビームハイボール缶6本を 20名様にプレゼント!

新発売の「ジムビームハイボール缶」6本を今回20名様にプレゼントします。
応募はメトロミニッツWEBより <http://www.metromin.net/>
※応募は20歳以上の方に限ります ※応募期限:2017年7月19日(水)
※当選者の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。

美味しいハイボールの作り方



1 まずはよく冷えたグラスにレモンを軽く搾って入れる。背が高めのグラスがおすすめ。



2 氷をグラスのふちから少し出るぐらい山盛りに入れる。冷蔵庫で作ったものより市販の氷がおすすめ。



3 ウイスキー1:ソーダ4の割合でグラスに注ぐ。ソーダはなるべく氷に触れさせないように注ぐのがポイント。



4 マドラーでそ〜っとひと回し。炭酸が逃げないように、ゆっくりと回すのがコツ。

