



夏は、お爛じゃなくて  
「お寒」でね

## 八本鎗 (8spears)

爛・常温に定評のある七本鎗を、急冷して現れたるは八本目の鎗。数滴の氷水にシェイカーで振って空気を入れることで角が取れて、リラックス感ある飲み口に。

### Recipe

シェイカーに氷をぎっしりを入れる。少ないと中で水が激しく動き、水分が多く出るのでここは注意。「七本鎗 純米80%精米 火入れ」60mlを注ぎ、シェイカーを5秒ほど振って、冷えたカクテルグラスに注ぐ。



### Music

「Lullaby of Birdland」  
Sarah Vaughan

視覚の演出は、  
日本酒にも必要!



七本鎗公認

富田酒造  
富田泰伸さん

もちろん僕ら酒蔵はコンマのレベルまでアルコール度数を調整して酒を造ってるんですが、お酒って雰囲気でも飲むことも大事で、視覚でさらに美味しくなることだってある。この八本鎗も目の前でシェイカーを振るパフォーマンスに、楽しみが増すでしょ? 日本酒の可能性が広がるなって、活動にすごく期待してます。

## シェリー・ベリー

酒の味を薄めず、視覚+味覚を演出するには?  
氷代わりに選んだのがフローズンベリー。  
シェリーの樽香に包まれたベリーは  
ほろほろとその実を溶かす……。  
一口ごとに遊び心が楽しめる一杯だ。

### Recipe

よく冷やした「七本鎗 シェリー樽熟成」60mlとトニックウォーター30mlをグラスに注ぎ、冷凍のいちご1粒と冷凍のベリー3粒を入れ、マドラーで果実をすくうように1回混ぜ、ミントを飾れば出来上がり。



+



### Music

「La Vie En Rose」  
Grace Jones

夏にとろける、  
果実の宝石!

