



「うち飲み」の楽しさは気楽さにあり。大好きな角ハイボールと、好きなつまみの話は尽きません



ファン急増中!
魅力いっぱい、
料理にもバッチリ

私たち 角ハイボールに ハマっちゃいました!

7月21日(水)、フォーシーズンズホテル椿山荘 東京で、本誌の大好評連載『うち飲み食堂』のSpecial Partyが開催されました。司会の木佐彩子さん、ゲストのちはるさん、本誌 小林編集長のトークショーを行い、楽しくておいしい角ハイボール、読者のみなさんと盛り上がりしました。

Report!

角ハイボールで『うち飲み』の楽しさと楽しさを再認識!

スペシャルトークショーでは、3人それぞれが「うち飲み」の楽しみ方を披露。

木佐 時間を気にせず、ゆっくり飲めるのがいいですね。

ちはる 夫といろいろな話をしたり、お隣の仲よし夫婦と盛り上がりがあったり。角ハイボールは、どんな料理にも合うんですね。

小林編集長 料理が好きなので、休みの日は僕がつまみを作り、妻と角ハイボール。香りがいいからリラックスできるんです。



ちょっとしたコツを押さえるだけで、角ハイボールのおいしさがさらにアップ



サントリーの角瓶ブランド担当・奈良さんがおいしい作り方をレクチャー



角ハイボールとおいしい食事を囲んで、会場は一気になごやかな雰囲気



参加者のみなさんにはサントリーより「角ハイボールセット」が贈られました

角ハイボールセミナーでは、サントリー角瓶の豆知識の紹介と、角ハイボールの美味しい作り方をレクチャーの後、みなさん待ちに待った「角ハイボール体験」。「レモンは最初に」「氷はたっぷり」「ソーダは、そっと注ぐ」「混ぜすぎない」など、講師に教わったとおりを作ったら、「ほんとにすごくおいしい!」「今まで飲んだハイボールと違う!」と、会場のあちこちから歓声が。木佐さんは「みんなに作って飲ませたい!」、ちはるさんは「これでも私、角ハイボールラーですね!」と大喜び。「うち飲み」が、ますますおいしく楽しくなりそうです。

Comment

飲みやすいし、甘いお酒が苦手な私に角ハイボールはピッタリ。カロリーも気にしないでいいみたいなので、私も「角ハイボールラー」なりそう。帰りに角瓶とソーダとレモンを買います
(写真右・29歳・主婦・千葉県在住)

角ハイボールがこんなにおいしいなんて驚き! おいしい作り方も教わることができたので、参加できて本当に良かった。これからは私も『うち飲み』に角ハイボールを取り入れます!
(写真左・31歳・主婦・千葉県在住)



セミナーの後、提供された「アジのアーモンドフライ」と「ケバブ風ハンバーグ」で、揚げものの油分を炭酸が洗い流して後味がスッキリすることや、スパイシーな料理が角ハイボールの甘味を引き立てることを実感