

Asahi

夏にピッタリ! DRINK LINEUP

アサヒ飲料
MENU BOOK
Vol.3



100年のワクワクと笑顔を。

アサヒ飲料

見た目も味も 夏らしさ全開!

夏のおすすめメニュー! その1

すいかバー&「カルピス」

「カルピス」

「ウィルキンソン」

すいかと「カルピス」を合わせて夏の暑さに打ち勝つ、インパクト大のドリンクです。

材料

「カルピス」(希釈用).....	40ml
「ウィルキンソン タンサン」.....	160ml
すいか.....	1切れ 80g前後
氷.....	適量

下準備

●すいかは写真のような形に切り、皮側から木製マドラー等を差し込んで、すいかバーを作っておく。
※グラスのサイズに合わせて、すいかの幅を決めてカットする。

作り方

- ①グラスに氷を入れ、「カルピス」、「ウィルキンソン タンサン」の順に注ぎ入れ、よくかき混ぜる。
- ②すいかバーを差し込む。

食べ合わせ

★すっきりとしているので、幅広い料理と合わせやすい。

メニューのアレンジ等

★アルコールの場合:焼酎

easy hard

オペレーション	★★★☆☆
購入	★★★☆☆
下準備	★★★☆☆

Watermelon



キューカンバー&「カルピス」

「カルピス」

「ウィルキンソン」

ピーラーでリボン状にしたきゅうりと「カルピス」を合わせた、さっぱりすっきりしたドリンクです。タイムを飾って風味をプラスします。

材料

「カルピス」(希釈用).....	40ml
「ウィルキンソン」トニック.....	160ml
きゅうり.....	縦1/4本 約20g
氷.....	適量
タイム.....	1本

下準備

●きゅうりはピーラーでリボン状にしておく。

作り方

- ①グラスに氷、きゅうりを入れ、「カルピス」、「ウィルキンソン」トニックの順に注ぎ入れ、よくかき混ぜる。
- ②タイムを飾る。

食べ合わせ

★さっぱりした味わいで、味の濃い中華料理などと合わせやすい。

メニューのアレンジ等

★アルコールの場合:焼酎、ウィスキー
★「ウィルキンソン」トニック・「ウィルキンソン タンサン」でもOK。

easy hard

オペレーション	★★★☆☆
購入	★★★☆☆
下準備	★★★☆☆

cucumber



見た目も味も 夏らしさ全開! 夏のおすすめメニュー! その2

Ruby grapefruit



ルビーグレープフルーツ & 「カルピス」ソーダ

「カルピス」

「ウィルキンソン」

ルビーグレープフルーツと「カルピス」を合わせたさっぱりしたドリンクです。

材料

「カルピス」(希釈用) 40ml
「ウィルキンソン タンサン」 160ml
ルビーグレープフルーツ(輪切り) 2枚
氷 適量

作り方

①グラスに氷、ルビーグレープフルーツを入れ、「カルピス」、「ウィルキンソン タンサン」を注ぎ入れ、よくかき混ぜる。

食べ合わせ

★すっきりとしているので、幅広い料理と合わせやすい。

メニューのアレンジ等

★ルビーグレープフルーツ→
ホワイトグレープフルーツでもOK。
★アルコールの場合: 焼酎

easy hard

オペレーション ★☆☆
購入 ★☆☆
下準備 ★☆☆

ハワイアンブルーソーダ

「ウィルキンソン」

夏を感じる爽やかなソーダ。ブルーハワイのシロップに「ウィルキンソン タンサン」の刺激を加えたのどごしのよい、見た目も爽やかなドリンクです。ナタデココ、パインを入れて食感も楽しめます。

材料

「ウィルキンソン タンサン」 160ml
ブルーハワイ(シロップ) 40ml
ナタデココ 30g 約10個
パイン缶(1cm角切り) 1/2枚分
氷 適量
パイン缶(飾り) 1/2枚分

下準備

●パインの輪切りは1枚を半分に切り、飾り用とドリンク用(1cm角切り)に分けておく。

作り方

①グラスに氷、ナタデココ、パインの角切りを入れ、ブルーハワイ、「ウィルキンソン タンサン」の順に注ぎ入れ、よくかき混ぜる。
②グラスの縁にパインをかける。

食べ合わせ

★ピザやフライドチキンなど

メニューのアレンジ等

★パインは缶詰でもフレッシュでもOK。

easy hard

オペレーション ★☆☆
購入 ★☆☆
下準備 ★☆☆

Bluesoda



スパイシーペッパー&「カルピス」

「カルピス」にしょうがの絞り汁、ブラックペッパーを入れたスパイシーなドリンクです。

材料

「カルピス」(希釈用).....	50ml
「ウィルキンソン タンサン」.....	145ml
しょうがの絞り汁.....	5ml
ブラックペッパー.....	適量
氷.....	適量

作り方

- ①グラスに氷、ブラックペッパーを入れ、「カルピス」、しょうがの絞り汁、「ウィルキンソン タンサン」の順に注ぎ入れ、よくかき混ぜる。

食べ合わせ

★焼肉、ステーキなど

メニューのアレンジ等

- ★「ウィルキンソン タンサン」→「ウィルキンソン」ジンジャエールでもOK。その場合はしょうがはなしでOK。
- ★しょうがの絞り汁の量はお好みで加減してください。

easy hard

オペレーション	★★★☆☆
購入	★★★☆☆
下準備	★★★☆☆

「肉料理」に ぴったりの お口さっぱり ドリンク

「カルピス」&レモンフロート

夏にぴったり、レモンの酸味が効いた「カルピス」ドリンクです。バニラアイスをのせて、フロートに仕上げます。

材料

「カルピス」(希釈用).....	50ml
「ウィルキンソン タンサン」.....	150ml
レモン(くし形切り).....	1切れ
バニラアイス.....	60ml
氷.....	適量
ミントの葉(飾り).....	1枚

下準備

- アイスクリームはディッシャーですくっておく。

作り方

- ①グラスに氷、レモンを絞りながら入れ、「カルピス」、「ウィルキンソン タンサン」の順に注ぎ入れ、よくかき混ぜる。
- ②アイスをのせ、ミントの葉を飾る。

食べ合わせ

★焼肉、唐揚げ、ポテトフライなど

メニューのアレンジ等

- ★アルコールの場合:焼酎、ウイスキーなど
- ★バニラアイスは薬態にあわせて、有り無し選択可。

easy hard

オペレーション	★★★☆☆
購入	★★★☆☆
下準備	★★★☆☆

はちみつレモンスカッシュ

はちみつ、レモン汁、「ウィルキンソン タンサン」を合わせたさわやかなドリンクです。レモン、タイムを飾って見た目もオシャレに。

材料

「ウィルキンソン タンサン」.....	190ml
レモンの絞り汁.....	10ml 小さじ2
はちみつ.....	14~21g 小さじ2~大さじ1
レモン.....	1枚
氷.....	適量
タイム.....	1本

作り方

- ①グラスにレモンの絞り汁、はちみつを入れ混ぜ溶かし、氷、レモンを入れ、「ウィルキンソン タンサン」を注ぎ入れ、よくかき混ぜる。
- ②タイムを飾る。

食べ合わせ

★ステーキ、ハンバーグ、唐揚げなど

メニューのアレンジ等

- ★「ウィルキンソン タンサン」→「ウィルキンソン」ジンジャエールでもOK。
- ★はちみつの量はお好みで加減してください。
- ★アルコールの場合:焼酎、ウイスキー

easy hard

オペレーション	★★★☆☆
購入	★★★☆☆
下準備	★★★☆☆

Wキウイソーダ

グリーン、ゴールデンの2種のキウイを使ったビタミンたっぷりのタンサードリンクです。2色のキウイの輪切りを交互に重ねて凍らせたものを「ウィルキンソン タンサン」に差し込んで、インパクトあるドリンクに仕上げます。

材料

「ウィルキンソン タンサン」.....	190ml
レモンの絞り汁.....	10ml
はちみつ.....	14g 小さじ2
キウイ(輪切り).....	2枚
ゴールデンキウイ(輪切り).....	2枚
氷.....	適量
ミントの葉.....	1枚

下準備

- キウイ、ゴールデンキウイの輪切りは、ラップの上で交互に重ねてから冷凍しておく。

作り方

- ①グラスにレモンの絞り汁、はちみつを入れ混ぜ溶かし、氷を入れ、「ウィルキンソン タンサン」を注ぎ入れ、よくかき混ぜる。
- ②冷凍したキウイ、ゴールデンキウイをグラスに差し込み、ミントの葉を飾る。

食べ合わせ

★さっぱりした口当たりのドリンクなので、揚げ物との相性が良い。

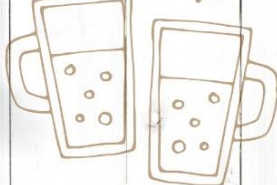
メニューのアレンジ等

- ★「ウィルキンソン タンサン」→「ウィルキンソン」ジンジャエールでもOK。
- ★アルコールの場合:焼酎、ウイスキー

easy hard

オペレーション	★★★☆☆
購入	★★★☆☆
下準備	★★★☆☆

Enjoy



夏場の ビタミン補給に! 野菜たっぷりドリンク

トマト&「カルピス」

「カルピス」

トマトジュースと「カルピス」を合わせた、さっぱりヘルシーなドリンクです。

材料	
「カルピス」(希釈用).....	60ml
トマトジュース(有塩).....	120ml
レモンの絞り汁.....	20ml
氷.....	適量
レモン(くし形切り)(飾り).....	1切れ

下準備

- レモンは皮の内側を果肉に沿って切り、2/3量残して切り離しておく。

作り方

- ①グラスに氷を入れ、「カルピス」、レモンの絞り汁、トマトジュースの順に注ぎ入れ、よくかき混ぜる。
- ②グラスの縁にレモンをかける。

食べ合わせ

- ★チキンのトマト煮込みなど、肉料理でも酸味のある料理と合わせやすい。

メニューのアレンジ等

- ★アルコールの場合:焼酎

easy hard

オペレーション	☆☆☆
購入	☆☆☆
下準備	☆☆☆



ベジタブル&「カルピス」

「カルピス」

野菜ジュースと「カルピス」を合わせた、ヘルシーなドリンクです。
レモンを飾ってさっぱりいただきます。

材料	
「カルピス」(希釈用).....	40ml
野菜ジュース.....	160ml
氷.....	適量
レモン(くし形切り)(飾り).....	1切れ

下準備

- レモンは皮の内側を果肉に沿って切り、2/3量残して切り離しておく。

作り方

- ①グラスに氷を入れ、「カルピス」、野菜ジュースの順に注ぎ入れ、よくかき混ぜる。
- ②グラスの縁にレモンをかける。

食べ合わせ

- ★ハンバーガー、ステーキなど

メニューのアレンジ等

- ★野菜ジュースは人参が多くの黄色系のものがおすすめです。
- ★アルコールの場合:焼酎

easy hard

オペレーション	☆☆☆
購入	☆☆☆
下準備	☆☆☆



ライム&「カルピス」

「カルピス」

「ウィルキンソン」

ライムを使って、夏の暑さを乗り切るさっぱりしたドリンクに仕上げます。
爽やかで後味すっきりとした味わいのドリンクです。

材料	
「カルピス」(希釈用).....	40ml
「ウィルキンソン」トニック.....	160ml
ライム(くし型切り).....	2切れ
氷.....	適量

作り方

- ①グラスに氷、ライムを絞りながら入れ、「カルピス」、「ウィルキンソン」トニックの順に注ぎ入れ、よくかき混ぜる。

食べ合わせ

- ★すっきりとしているので、幅広い料理と合わせやすい。

メニューのアレンジ等

- ★「ウィルキンソン」トニック→「ウィルキンソン タンサン」でもOK。
- ★アルコールの場合:焼酎

easy hard

オペレーション	☆☆☆
購入	☆☆☆
下準備	☆☆☆



ジャスミンティー&「カルピス」

「カルピス」

「ウィルキンソン」

「カルピス」とジャスミンティーのすっきりした味わいが非常にマッチしたドリンクです。ミントを添えて爽やかさをプラスします。

材料

「カルピス」(希釈用)	40ml
「ウィルキンソン タンサン」	60ml
ジャスミンティー	100ml
氷	適量
ミントの葉(飾り)	1枚

作り方

- ①グラスに氷を入れ、「カルピス」、ジャスミンティー、「ウィルキンソン タンサン」の順に注ぎ入れ、よくかき混ぜる。
- ②ミントを飾る。

食べ合わせ

★油っぽい豚肉料理など

メニューのアレンジ等

★アルコールの場合:焼酎
(麦、蕎麦)

easy hard

オペレーション	★☆☆
購入	★☆☆
下準備	★☆☆

「カルピス」&冷やし甘酒

「カルピス」

「カルピス」と甘酒を合わせておろししょうがをプラスしたドリンクです。しょうがは夏の冷え対策、新陳代謝UP、血行促進、発汗に効果的な食材です。

材料

「カルピス」(希釈用)	20ml
甘酒	80ml
しょうが(すりおろし)	2g
氷	適量
しょうが(すりおろし)(飾り)	適量

作り方

- ①グラスに氷、しょうがを入れ、「カルピス」、甘酒の順に注ぎ入れ、よくかき混ぜる。
- ②しょうがを飾る。

メニューのアレンジ等

★しょうが(すりおろし)の量はお好みで加減してください。
★アルコールの場合:焼酎

easy hard

オペレーション	★☆☆
購入	★☆☆
下準備	★☆☆

お茶を使って 味も香りも 楽しめる

「カルピス」&ほうじ茶ラテ

「カルピス」

「カルピス」とほうじ茶を合わせたドリンクです。ほうじ茶の豊潤な香りと「カルピス」のまろやかさがマッチします。

材料

「カルピス」(希釈用)	50ml
ほうじ茶	50ml
牛乳	100ml
氷	適量

作り方

- ①グラスに氷を入れ、「カルピス」、牛乳、ほうじ茶の順に注ぎ入れ、よくかき混ぜる。

食べ合わせ

★油淋鶏、酢豚など
中華料理と相性がよい。

メニューのアレンジ等

★アルコールの場合:焼酎

easy hard

オペレーション	★☆☆
購入	★☆☆
下準備	★☆☆

「カルピス」&豆乳

「カルピス」

「カルピス」と豆乳を組み合わせた、ヘルシーで飲みやすいドリンクです。

材料

「カルピス」(希釈用)	40ml
調整豆乳	160ml
氷	適量

作り方

- ①グラスに氷を入れ、「カルピス」、調整豆乳の順に注ぎ入れ、よくかき混ぜる。

食べ合わせ

★ハンバーガーや
サンドウィッチなど

メニューのアレンジ等

★「カルピス」-「カルピス」白桃でもOK。
★アルコールの場合:焼酎

easy hard

オペレーション	★☆☆
購入	★☆☆
下準備	★☆☆

マンゴーティーソーダ

「ウィルキンソン」

「ウィルキンソン」ジンジャエールと紅茶を合わせた、後味すっきりとしたドリンクです。マンゴー、オレンジ、ミントを加えてフルーティーさをアップしました。

材料

「ウィルキンソン」ジンジャエール	100ml
紅茶(ストレートティー+加糖)	100ml
マンゴー(冷凍)	30g
氷	適量
オレンジ(輪切り)(飾り)	1枚
ミントの葉	1枚

下準備

- マンゴーは大きければ食べやすい大きさに切っておく。
- 飾り用のオレンジは切り込みを入れておく。

作り方

- ①グラスに氷、マンゴーを入れ、紅茶、「ウィルキンソン」ジンジャエールの順に注ぎ入れ、よくかき混ぜる。
- ②ミントの葉を飾り、グラスの縁にオレンジをかける。

食べ合わせ

★ハンバーガーなど

メニューのアレンジ等

★甘さはガムシロップで調整してください。
★アルコールの場合:焼酎

easy hard

オペレーション	★☆☆
購入	★☆☆
下準備	★☆☆



デザート感覚やお酒アレンジにおすすめ!

「カルピス」& コーヒーゼリー

「カルピス」

クラッシュしたコーヒーゼリーと「カルピス」、牛乳を合わせたドリンクです。

材料

「カルピス」(希釈用)..... 50ml コーヒーゼリー(ミルク入り)..... 1個 約100g
牛乳..... 150ml 氷..... 適量

作り方

①グラスにコーヒーゼリーを入れスプーンなどでクラッシュし、氷を入れ、「カルピス」、牛乳の順に注ぎ入れ、よくかき混ぜる。

食べ合わせ

★ハンバーガーなど

メニューのアレンジ等

★アルコールの場合: 焼酎

easy hard
オペレーション ★☆☆
購入 ★☆☆
下準備 ★☆☆



マンゴーナタデココ&「カルピス」

「カルピス」

グラスにマンゴー、ナタデココを入れ、「カルピス」を注ぐだけの簡単ドリンクです。

材料

「カルピス」(希釈用)..... 50ml ナタデココ..... 30g 約10個
水..... 150ml 氷..... 適量
マンゴー(冷凍)..... 30g ミントの葉..... 1枚

下準備

●マンゴーは大きければ食べやすい大きさに切っておく。

作り方

①グラスに氷、マンゴー、ナタデココを入れ、「カルピス」、水の順に注ぎ入れ、よくかき混ぜる。
②ミントの葉を飾る。

食べ合わせ

★豚や棒鶏など
中華料理に合わせやすい。

メニューのアレンジ等

★季節に合わせて、マンゴーではなく
他の冷凍フルーツでも代用可。
★アルコールの場合: 焼酎

easy hard
オペレーション ★☆☆
購入 ★☆☆
下準備 ★☆☆



ペッパーきゅうりサワー

「ウィルキンソン」

焼酎にリボン状にしたきゅうり、レモン、「ウィルキンソン タンサン」を合わせた、爽快ドリンクです。暑い季節にぴったりのドリンクです。

材料

「ウィルキンソン タンサン」..... 120ml 氷..... 適量
焼酎..... 70ml きゅうり(スティック)(飾り)..... 1本
レモンの絞り汁..... 10ml ブラックペッパー..... 適量
きゅうり..... 20g 1/4本

下準備

●きゅうりはピーラーでリボン状にしておく。
●飾り用のきゅうりはスティック状に切っておく。

作り方

①グラスに氷、焼酎、レモンの絞り汁を入れ、きゅうりをグラスに這わせるように巻きつけたら、「ウィルキンソン タンサン」の順に注ぎ入れ、よくかき混ぜる。
②きゅうりを差し込み、ブラックペッパーを振る。

食べ合わせ

★豚の生姜焼き、豚など

メニューのアレンジ等

★焼酎は芋を中心に、米、麦でも合う。
★「ウィルキンソン タンサン」→
「ウィルキンソン」トニックでもOK。

easy hard
オペレーション ★☆☆
購入 ★☆☆
下準備 ★☆☆



さっぱりトマトサワー

「ウィルキンソン」

トマトジュースと「ウィルキンソン タンサン」を合わせて、さっぱりしたドリンクです。

材料

「ウィルキンソン タンサン」..... 120ml 氷..... 適量
焼酎..... 30ml バジル(飾り)..... 1枚
トマトジュース(有塩)..... 40ml ミニトマト(飾り)..... 1個
レモンの絞り汁..... 10ml 小さじ2

下準備

●ミニトマトはヘタを取ってピックに刺しておく。

作り方

①グラスに氷を入れ、焼酎、レモンの絞り汁、トマトジュース、「ウィルキンソン タンサン」の順に注ぎ入れ、よくかき混ぜる。
②バジル、ミニトマトを飾る。

食べ合わせ

★焼肉(カルビなど)

メニューのアレンジ等

★「ウィルキンソン タンサン」→「ウィルキンソン」ジンジャーエールでもOK。
★お好みでブラックペッパーを振ってもOK

easy hard
オペレーション ★☆☆
購入 ★☆☆
下準備 ★☆☆



