

ハイサーで作る【女子な進化形レモンサワー】、レシピコンテスト受賞 10 作品決定

**パフェ・スイーツ風に桃やバニラ味アイス・甘酒で甘口に仕上げたサワーや、
ブルーキュラソーと割ったカラフルな“ブルーサワー”など、女子会向けレシピずらり**

レモンサワーを作るための割り材の元祖「ハイサー」を販売する博水社(東京都目黒区)は、いま飲食店で人気の“進化形レモンサワー”のオリジナルレシピを募集するコンテストを開催し、この度、受賞 10 作品が決定しました。受賞レシピは、10月19日(金)から特設サイト上で発表します。

(URL: www.hakusui-sha.co.jp/?p=3596)

ベストテンには、女子会にイチオシの“進化形レモンサワー”の数々がランクイン。お酒の割り材「ハイサーレモン」で作るレモンサワーをベースに、桃・バニラ味のアイスたっぷりの可愛いパフェのようなサワーや、ブームになっているヘルシーな甘酒で割ったやさしい味わいの“ふわふわ”な雰囲気サワー、また、ブルーキュラソーやカキ氷用のブルーハワイシロップで鮮やかなブルーに仕上げたカラフルレシピといった“インスタ映え”を意識した作品、ユズと大葉を使った“和風レモンサワー”、ジュレにしてスイーツ風に仕立てたものなど、思わず飲みたくなるユニークなレシピを選定しました。



(左から)【1位】女子会にぴったり！桃味のアイス入りで、フルーティーなレモンサワー
【2位】女性の間でブームの甘酒割りでやさしい味わいに 【3位】ユズ、大葉を使い、和風に仕上げたレシピ

今回のレシピコンテストのテーマは、<お酒の割り材「ハイサーレモン」を使用した「進化形レモンサワー」>です。

「ハイサーレモン」で割るお酒や、レモンの使い方を工夫したレシピのみならず、身近にあるけれど、割ると意外と合う「へえ〜」な食材を“ちょい足し”したレモンサワーなどのアレンジレシピを、約1カ月半(2018年6月19日〜8月30日)かけて募集しました。

レモンサワー好きの女性を中心に、当社の想像を超える、新鮮でユニークなアイデアレシピが数多く集まりました。応募作品から、意外な美味しさや、SNS 映えする見た目のインパクト、ネーミングの面白さなどを基準に10作品を選び、さらにその中から1〜3位のレシピも選定しました。



ブルーハワイシロップ使用！
鮮やかな青色の「ブルーレモンサワー」

コンテストの選考委員長には、都内で「レモンサワーのススメ」と題した講座を主催する、バーテンダー歴 30 年の“レモンサワーの伝道師”藤村公洋(きみひろ)さんを迎えています。藤村さんには、ベストテンにランクインした全レシピを実際にお試しいただき、プロ目線の総評を頂くとともに、各レシピのさらに美味しく、見た目も美しくなるアレンジ案を、特設サイト上でご紹介いただいています。

<受賞 10 作品> 名称/投稿者名 (SNS アカウント名/ペンネーム) /レシピの投稿内容 (抜粋)

<p>【1位】 まんまるハイサー @naotan.mono</p>	<p>グラスに氷少し、焼酎 1/3、#アイスの実、#ハイサーレモン 注いで出来上がり。アイスの実は桃味にしてみたけど、ほんのりレモン味と炭酸がしみこみ美味しかった!!</p>
<p>【2位】 にごりレモンサー @bssmusic2000</p>	<p>甘酒を使ったサッパリサー 甲類焼酎に米麹の甘酒とハイサーレモンを5対5で割るとなぜか爽やかなりんご風味のサーで旨し!</p>
<p>【3位】 和★モヒート Chiëzo</p>	<p>グラスに岩塩をつけ、氷、ラム、蜂蜜、大葉、柚子を入れよく混ぜる。ハイサーの爽やかなレモンの味に「柚子」と「大葉」をプラスすることで、さらにすっきり爽やかなサーになっています。</p>
<p>濃いするレモンスキーハイボール フジツム</p>	<p>たっぷりの氷を入れ富士山麓ウイスキーを 20ml、檸檬酒を 30ml *それぞれを入れ、よく混ぜる。お酒を混ぜ、溶けた分の氷を適宜追加し、ハイサーレモンを注ぎ、ステアし、完成</p>
<p>あま〜いレサワカクテル♪ @lemon_tarosan</p>	<p>テーマは暑い夏の夜の甘〜い疲労回復カクテル! ? いいことハイサーで作るレモンサーにアイス沢山入れ、ミントをちょい足し。麦焼酎なのがポイント。お仕事でお疲れの夜に★</p>
<p>ブルーレモンサー @hinamazp</p>	<p>焼酎+ハイサーレモン+ブルーハワイ。夏に涼しさを感じられるように。ハイサーレモンと焼酎、かき氷シロップ青色、レモンの輪切り</p>
<p>ジュレハイサー @norikorino1988</p>	<p>テーマは、ハイサーレモンをジュレにして、更にハイサーレモンを入れて、デザート感覚にしてみました</p>
<p>蜂蜜レモンサー @yuantengrihe</p>	<p>テーマは甘酸っぱい恋の味。作り方は、グラスに氷、焼酎を入れ、ハイサーレモンを注いで蜂蜜漬けのレモンをのせる。</p>
<p>マスカット★レモンサー YUKIchan</p>	<p>ライチリキュール+ハイサーレモン+ブルーキュラソー+凍らせたシャインマスカット</p>
<p>下町モヒート @asakusa_big</p>	<p>気軽にガブガブ飲めるモヒートを作ってみました。金宮焼酎 90cc ザク切りレモン ミントの葉 ハイサーレモン 後は感覚で...</p>



(左から)「あま〜いレサワカクテル♪」「ジュレハイサー」「マスカット★レモンサー」「下町モヒート」

レシピコンテスト 選考委員長 バーテンダー藤村公洋さん総評コメント

今回のコンテストの応募作品を見て、まず最初に、「皆様がしっかりと“カクテル”を作ってくれているな」と思い、嬉しかったです。「レモンサーもカクテルである」という持論があるのですが、使用する材料の分量を細かく記載したものや、氷の量にまでこだわったレシピもあり、まさに“カクテル”だなど、驚きました。

また、「ハイサー」自体が元々飲みやすいのですが、甘みを足すなどで、女性の方でもさらに飲みやすくしたアイデアが多くあった印象です。

【プロフィール】 バーテンダー、料理家。現役で BAR に立ちつつ、ケータリングや映像作品のフードコーディネーターなど幅広く活動。2016 年から、フードライターの白央篤司さんと共に、レモンサーの楽しみ方を紹介するイベント「レモンサーのススメ」を不定期で開催。「ベースのお酒があって、炭酸の割りものがあり、フルーツのフレーバーがある。レモンサーもひとつのカクテルなんです！」が持論。



企画背景／飲食店で話題の「進化形レモンサワー」について

酒離れが進む中で、昨今、“昭和っぽいオジサン”のイメージだった「レモンサワー」が、再注目されています。健康志向の女性や中高年をはじめ、ビールの苦味や高いアルコール度数が苦手な若者に人気です。また、居酒屋でレモンサワーを愛飲する女子も増えています。

さらに都内では、レモンをシロップ漬けにしたり、凍らせたりして使用するレモンサワーや、レモンのカット方法を工夫した、インスタ映えする“オシャレ系レモンサワー”など、こだわりの“進化形レモンサワー”を提供するお店が増えています。

こうしたレモンサワーブームを受け、「ハイサーワーレモン」を使ったアレンジレシピを集め、レモンサワーファンの皆様に、ご家庭でも、多彩な“進化形レモンサワー”を楽しんでもらえればと考え、今回のコンテストを企画しました。

公募キャンペーン概要

名 称	「ハイサーワーで進化形レモンサワーコンテスト」
内 容	<p>「ハイサーワーレモンを使った進化形レモンサワー」をテーマにレシピを募集する公募コンテスト</p> <ul style="list-style-type: none"> － ハイサーワーレモンをご使用いただければ、ほかに使うお酒や食材は自由です － 選考委員は、バーテンダー藤村公洋さんと、当社社長の田中秀子と営業部長の計 3 人です － 味、見た目、ネーミング等を基準に、トップ 10 の受賞作を選定します － お一人様あたりの応募件数に上限はありません －応募資格は 20 歳以上の方
応募期間	2018 年 6 月 19 日(火)～8 月 30 日(木)
応募方法	郵送、メール、SNS (Twitter、Instagram) で受付
賞 品	<p>博水社の創業 90 周年を記念し、「ハイサーワーレモン(1L)」15 本(グラス 90 杯分)(約 5000 円相当)を、10 人様に贈呈。また上位 3 人には、「ハイサーワーレモン」15 本に加え、下記賞品も贈呈します(価格は税込)</p> <p>【1 位】料理愛好家・平野レミさん考案の万能フライパン「レミパンプラス(ホワイト)」(remy/12960 円)</p> <p>【2 位】人気の調理家電「BRUNO コンパクトホットプレート(レッド)」(イデアインターナショナル/9504 円)</p> <p>【3 位】本場韓国で使われているこだわりの薬膳を楽しめる「サムゲタンギフトキット」(博淑屋/5600 円)</p>
結果発表	<p>－トップ 10 に選ばれたレシピ作品は、10 月 19 日(金)に当社 HP(特設サイト上)にて公開します。</p> <p>(URL: www.hakusui-sha.co.jp/?p=3596)</p> <p>－賞品の発送は 10 月中旬頃です。受賞のお知らせは、応募時に明記してくださった連絡先のいずれかにご連絡いたします(Twitter、Instagram での投稿者には、DM で当選のお知らせをします)</p> <p>－受賞作品以外にも一部作品は、当社の公式 SNS (Facebook、Twitter、Instagram) やクックパッド公式ページ、ブログでも公開します</p>
応募要項	<p>○応募作品の使用権は主催者(株式会社博水社)に帰属するものとします。また作品は当社の広報活動に使用させていただきます。○応募作品の内、トップ 10 の受賞作品(以下「本採用作品」という)の著作権(著作権法第 27 条及び第 28 条に定める権利を含む)、商品化権、商標権その他の一切の権利は、主催者に帰属します。また、応募者は応募作品に関し、著作者人格権(公表権、氏名表示権、同一性保持権)を行使しないこととします。○応募作品は自作、未発表のものに限ります。応募作品の著作権等に関わる問題が生じた場合は全て応募者の責任になります。○応募の時点で、この応募要項に記載の事項に同意したものとします。</p>

1980年誕生、大衆酒場で愛飲されるロングセラーブランド レモンソーを作るための割り材の元祖「ハイソーレモン」について

「わ・る・な・ら・ハイソー」のCMでヒットした、博水社のお酒の割り材「ハイソー(HI-SOUR)」は、日本初のレモンソーを作る焼酎の割り用飲料として1980年に発売。愛飲されて約40年のロングセラー商品です。

レモンテイストの発売後、グレープフルーツや青りんご、またホップを配合したビールテイストの「ハイソーハイッピー」、さらに初のアルコール入り「ハイソー缶 レモン」と種類を増やししながら、2016年11月末には累計販売数16億5000万本*を突破しました。*200ミリットル瓶換算



商品は、イタリア・シチリア産の上質なレモン果汁をたっぷり使った、甘くないすっきりとした味わいが特長です。レモンを使わなくても、焼酎とハイソーだけで美味しいレモンソーを簡単に作れます。食材のちょい足しなど、一工夫だけで“進化形レモンソー”を作ることができる、便利アイテムです。

また、いま人気を集めている“強炭酸”に仕上げているので、お酒と混ぜても、炭酸の“シュワシュワ感”がしっかりと残ります。さらに割り材なので、自分好みの度数で作れるのもポイント。お酒が苦手な方は、お酒と割らずに、ノンアルコールでそのまま飲んで、飲み会気分を味わうことができる便利なアイテムです。お酒を使用せず、“ノンアルコール”としてアレンジするのもおすすめです。

“レモンソーブーム”背景に、ハイソーレモン販売好調！2017年は前年比17%増

最近では、“レモンソーブーム”を追い風に、「ハイソーレモン」の販売が好調です。

2017年の酒屋・飲食店への販売数量(業務用商品(200ミリットル・リターナブル瓶)／東京・神奈川・埼玉・千葉(一部地域除く)の1都3県)は、前年比17%増の約268万本、2016年は同7%年増の約229万本と、4年連続で増加。2017年は、ここ10年で最高の数字となりました。こうした流れは首都圏以外にも広がっており、昨年からは主に名古屋、大阪、京都の飲食店からの引き合いが増えています。

意外と美味！大根おろしやキュウリ入りのレモンソー

当社は、HP上でハイソーレモンを使ったアレンジレシピを紹介しているほか、2013年には初のレシピ本「ハイソー 炭酸レシピ 83」(出版元:亜紀書房)が出版されるなど、ハイソーの多彩な楽しみ方を、提案しています。

焼酎をハイソーレモンで割った王道のレモンソーに、簡単な“ちょい足し”をするだけで、家飲みが楽しくなるアイデアが数多くあります。

例えば、大根おろしを入れれば、爽やか&二日酔い対策ソーに。スライスしたキュウリを加えれば、ほんのりメロン風味に変身します。最近では、パクチーを入れた飲み方もオススメで、ハイソーレモンの楽しみ方は無限大です。



【左】意外?!「岩下の新生姜」(岩下食品)入り
【中】爽やか&二日酔い対策に♪大根おろし入り
【右】キュウリを入れると、メロン風味に変身!

報道各位からのお問い合わせ先

広報事務局(Clover PR内)／福本、澤本 電話: 03-6452-5220 Mail: cloverpr@cloverpr.net

または 博水社 広報担当 電話: 03-3712-4163 Mail: pr@hi-sour.com